Istruzioni per l'uso

FORNO

IT

IT **Italiano, 1**

GB English,12

FR Français, 22

ES Espanol, 32

PT Portuges, 42

DE Deutsch, 52

NL Nederlands,62

MB 91.3 / HA
MB 91.3 IX / HA

Sommario

Installazione, 2-3
Posizionamento
Collegamento elettrico
Targhetta caratteristiche

Descrizione dell'apparecchio, 4
Vista d'insieme
Pannello di controllo

Avvio e utilizzo, 5-9
Avviare il forno
Programmi di cottura
Consigli pratici di cottura
Tabella cottura

Precauzioni e consigli, 9
Sicurezza generale
Smaltimento
Risparmiare e rispettare l'ambiente

Manutenzione e cura, 10
Escludere la corrente elettrica
Pulire l'apparecchio
Pulire la porta
Sostituire la lampadina

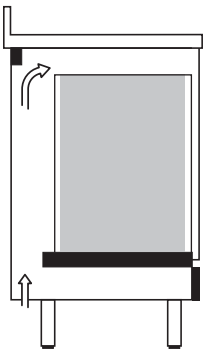
Assistenza, 11
Assistenza attiva 7 giorni su 7
Estensione di garanzia Airbag

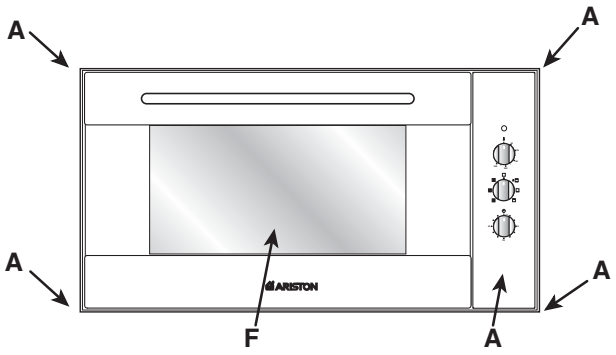
Installazione

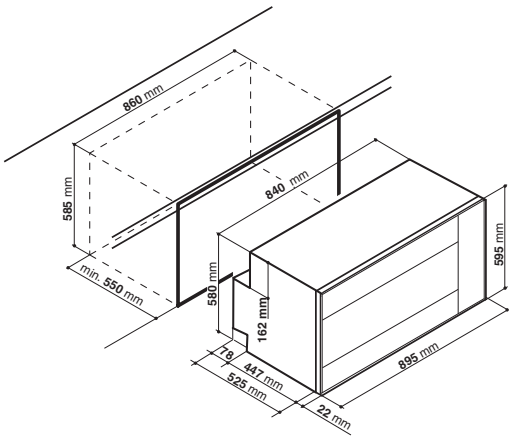
IT

Importante: qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione etc. deve essere eseguito con il forno elettricamente disinserito.

Installazione dei forni da incasso
Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio da incasso è necessario che il mobile sia di caratteristiche adatte. Nella figura vengono riportate le dimensioni del vano del mobile nell'inserimento sottotavolo.







Per consentire una efficace aerazione, sulla parte anteriore inferiore e sulla parte superiore del mobile, dovranno essere previste delle opportune prese d'aria, (entrata dal basso di almeno 200 cm², una uscita dalla parte superiore di almeno 90 cm²).
I pannelli dei mobili adiacenti il forno dovranno essere in materiale resistente al calore. In particolare nel caso di mobili in legno impiallacciato le colle dovranno essere resistenti alla temperatura di 120 °C.
In conformità alle norme di sicurezza, una volta incassato l'apparecchio, non debbono essere possibili eventuali contatti con le pareti elettriche.
Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolta senza l'aiuto di qualche utensile.

Fissaggio
Inserire l'apparecchiatura nel vano; aprire la porta del forno e fissarlo al mobile con le 4 viti in dotazione "A", ponendo tra i fori e le viti gli appositi distanziatori in dotazione.

Collegamento elettrico
I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate sulla targhetta caratteristiche (posta sull'apparecchio) e sul libretto istruzioni. Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo-verde.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete
L'apparecchio deve essere collegato direttamente alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm. dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore).
Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente.
Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedi targhetta caratteristiche);
- l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge;
- la presa o l'interruttore omnipolare siano facilmente raggiungibili con il forno installato.

N.B: non utilizzare riduzioni, adattatori o derivatori in quanto essi potrebbero provocare riscaldamenti o bruciature.

Dimensioni utili del forno:

larghezza	cm. 54
profondità	cm. 38
altezza	cm. 33

Potenze:	**220W**	**-**	**230 W**
- Statico	2150 W		2350 W
- Resistenza Inferiore	1200 W		1300 W
- Resistenza Superiore	960 W		1050 W
- Grill	1850 W		2000 W
- Grill Ventilato	1850 W		2000 W
- Forno Dolce	1200 W		1300 W
- Ventilato	2150 W		2350 W

Volume utile del Maxiforno: L. 68

Tensione e frequenza di alimentazione:
220/230 V / 50-60 Hz

Potenza Max:
2200/2400 W

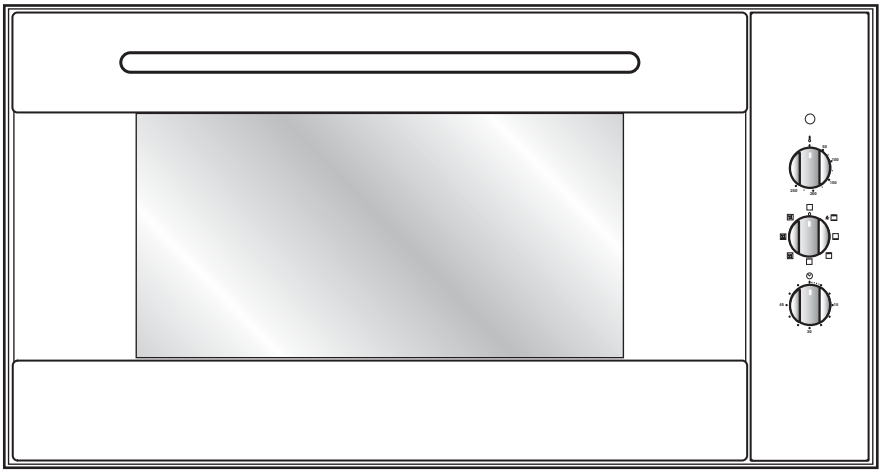
Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:
- 2006/95/**CEE** del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni;
- 2004/108/**CEE** del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni;
- 93/68/**CEE** del 22/07/93 e successive modificazioni.
- 2002/96/**CEE** e successive modificazioni.

ENERGY LABEL
Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici
Norma EN 50304
Consumo energia convezione Naturale
funzione di riscaldamento: ☐ Statico
Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata
funzione di riscaldamento: ☒ Ventilato

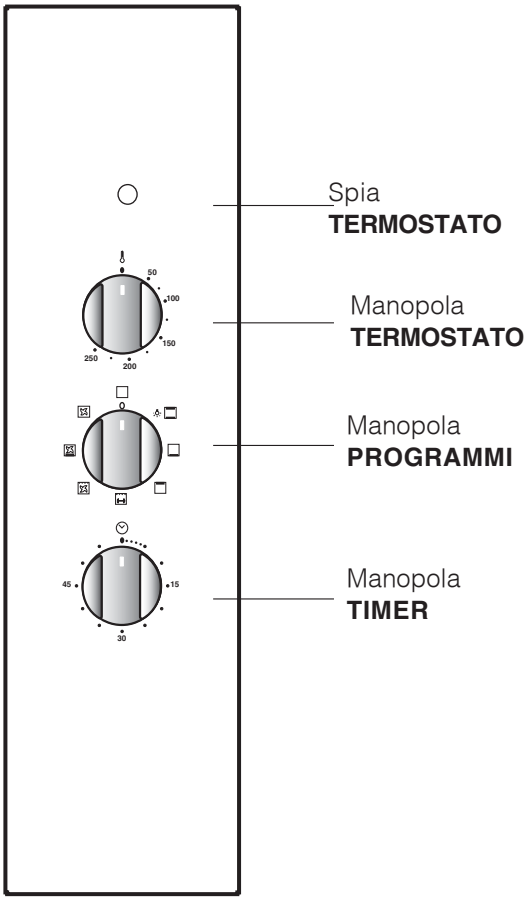
Descrizione dell'apparecchio

IT

Vista d'insieme



Pannello di controllo



Avvio e utilizzo

Il "Maxiforno" Ariston riunisce in un unico apparecchio i pregi dei tradizionali forni a convezione naturale: “statici” a quelli dei moderni forni a convezione forzata: “ventilati”.
E' un apparecchio estremamente versatile che permette di scegliere in modo facile e sicuro fra 7 diversi metodi di cottura. La selezione delle diverse funzioni offerte si ottiene agendo sulle manopole di selezione "**B**" e del termostato "**C**" presenti sul cruscotto.

Illuminazione forno
Per qualsiasi posizione della manopola di selezione, diversa da quella di riposo contrassegnata dallo "●", si ha l'accensione della luce forno.
N.B: per accendere la luce del forno senza attivare alcun elemento riscaldante, è necessario, impostare la manopola di selezione "**B**" sulla posizione contrassegnata dal simbolo, quindi la manopola del termostato "**C**" a zero contrassegnata dal simbolo "●".

Attenzione: Alla prima accensione consigliamo di far funzionare il forno a vuoto per circa mezz’ora con il termostato al massimo, quindi aprite la porta del forno ed aerare il locale. L’odore che talvolta si avverte durante questa operazione è dovuto all’evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno durante l’intervallo di tempo che intercorre tra la produzione e l’installazione del prodotto.

Forno Statico
Posizione manopola termostato “**C**”: Tra **50**°C e **250**°C.
Si accendono i due elementi riscaldanti inferiore e superiore esterno. Il calore viene distribuito uniformemente dal basso e dall’alto. Lo statico è consigliato nella preparazione di piatti a base di carni di manzo o vitello che necessitano di cottura lenta con costante aggiunta di liquidi. Resta il sistema migliore per la cottura della biscotteria secca, nonchè per la frutta in generale. Nella cottura al forno statico utilizzate una sola leccarda o griglia alla volta, altrimenti si avrebbe una cattiva distribuzione della temperatura. Se la cottura necessita di maggior calore dal basso o dall'alto, utilizzate i ripiani superiori o inferiori.

La "resistenza inferiore"
Posizione manopola termostato “**C**”: Tra **50**°C e **250**°C.
Entra in funzione l'elemento riscaldante inferiore. Questa posizione è consigliata per ritoccare la cottura dei cibi (posti in teglie) che risultino già ben cotti in superficie ma siano ancora mollicci internamente, o per dolci con ricopertura di frutta o marmellata, che richiedono un moderato calore superficiale.

La "resistenza superiore"
Posizione manopola termostato “**C**”: Tra **50**°C e **250**°C.
Si accende la luce del forno, entra in funzione l'elemento riscaldante superiore. Questa posizione è consigliata per ritoccare la cottura dei cibi (posti in teglie) che risultino già ben cotti internamente ma siano ancora mollicci superficialmente.

Grill
Importante: posizionare la manopola "**C**" su una temperatura non superiore a **200**°C ed eseguire la cottura con la porta del forno chiusa.
Si accende l’elemento riscaldante centrale del grill. La cottura è prodotta dall’irradiazione termica dall’alto verso il basso di una resistenza elettrica incandescente. La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale delle carni che ostacolando la fuoriuscita dei liquidi le mantiene più tenere.

Grill Ventilato
Importante: posizionare la manopola "**C**" su una temperatura non superiore a **200**°C ed eseguire la cottura con la porta del forno chiusa.
Si accende l’elemento riscaldante centrale del grill e si mette in rotazione la ventola. Unisce all’irradiazione termica la circolazione forzata dell’aria all’interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore.

Forno Dolce
Posizione manopola termostato “**C**”: Tra **50**°C e **250**.
Entra in funzione l'elemento riscaldante inferiore e si mette in rotazione la ventola. Questa funzione è indicata per la cottura di cibi delicati, in particolare i dolci che necessitano di lievitazione, in quanto viene facilitata dal calore proveniente dal basso. Viene fatto notare che le temperature più elevate vengono raggiunte in tempi piuttosto lunghi, pertanto in questi casi è consigliabile utilizzare la funzione "Forno Statico".

Forno Ventilato
Posizione manopola termostato “**C**”: Tra **50**°C e **250**.
Si attivano gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola. Poichè il calore è costante ed uniforme in tutto il forno, l’aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme in tutti i punti. Potete cuocere contemporaneamente anche pietanze diverse tra loro, purchè le temperature di cottura siano simili. E’ possibile utilizzare fino ad un massimo di 2 ripiani contemporaneamente seguendo le avvertenze riportate nel paragrafo “Cottura contemporanea su più ripiani”.
Ottimi risultati si ottengono con i piatti che necessitano di gratinatura e cottura abbastanza lunga. Negli

arrosti di carne la migliore distribuzione del calore consente di utilizzare temperature più basse che riducono la dispersione degli umori mantenendoli così più morbidi e riducendo il calo di peso. Il ventilato è particolarmente apprezzato per la cottura dei pesci che possono essere cucinati con pochissima aggiunta di condimenti, mantenendo così inalterato l'aspetto e il sapore. La funzione ventilato può anche essere usata per scongelare carne bianca o rossa, pesce, pane, impostando una temperatura di 80°-100°C. Per scongelare cibi più delicati potete impostare 60°C o usare la sola circolazione di aria fredda impostando la manopola termostato a 0°C.
Alla fine di ogni cottura far funzionare l'apparecchio per 4-5 minuti posizionando la manopola del termostato sullo 0 per favorire il raffreddamento del forno. Se l'apparecchio ha funzionato a lungo al massimo della temperatura e tale avvertenza non è stata rispettata, a protezione dello stesso interviene un dispositivo di sicurezza che toglie temporaneamente l'alimentazione elettrica.

La spia di funzionamento del forno (E)
Indica la fase di riscaldamento dello stesso, il suo spegnimento segnala il raggiungimento all'interno del forno della temperatura impostata con la manopola. A questo punto l'alternativo accendersi e spegnersi di questa spia indica che il termostato sta lavorando correttamente per mantenere costante la temperatura del forno.

Multispiedo
I Maxi Forno sono dotati di un multispiedo trasversale estraibile (Fig. A). Infilare le carni da cuocere nel senso della lunghezza, bloccandole con le apposite forchette regolabili. Nel caso di spiedini, infilare le carni da cuocere negli schidioni in dotazione e posizionarli sugli appositi supporti. Infilare i supporti **A** e **B** (Fig. A) sui fori predisposti sulla leccarda, appoggiare la gola dell'asta sulla sede **D** e infilare la griglia sulla prima guida del forno (Fig. B); infilare l'asta nel forno dell'albero motore, ponendo la gola sulla sede **C**. Avviare il motorino ruotando la manopola del selettore nella posizione grill.

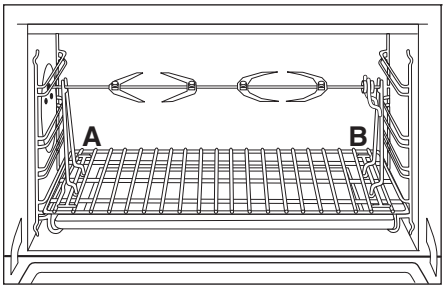


Fig. A

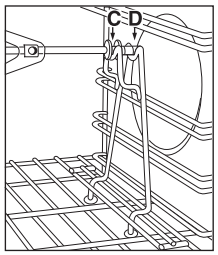


Fig. B

La manopola del contaminuti (D)
Per utilizzare il contaminuti occorre caricare la suoneria ruotando la manopola di un giro quasi completo in senso orario; quindi, tornando indietro, impostare il tempo desiderato facendo coincidere con il riferimento fisso del frontalino il numero corrispondente ai minuti prefissati.

Preriscaldamento
Nel caso in cui sia necessario preriscaldare il forno, in linea di massima tutte le volte in cui si cuocciano cibi lievitati, è possibile utilizzare la funzione ⊠ "**ventilato**" che consente di raggiungere la temperatura desiderata in breve tempo e con consumi ridotti. Una volta infornato si può passare alla funzione di cottura più indicata.

Utilizzo del grill
Il forno plurifunzione mette a vostra disposizione 2 diverse possibilità di grigliare.
Utilizzate la posizione ⊢ "**grill**" consente una perfetta grigliatura di piccole porzioni, come toast, wustell etc... Posizionate il cibo al centro della griglia, dato che risulta accesa solamente la parte centrale della resistenza superiore, il cibo negli angoli non viene cotto.
La posizione ⊠ "**grill ventilato**" è utilissima per grigliature veloci, si distribuisce il calore emesso dal grill consentendo contemporaneamente alla doratura superficiale anche una cottura nella parte inferiore. Potete anche usarla nella parte finale della cottura dei cibi che abbiano bisogno di doratura superficiale, ad esempio è l'ideale per dorare la pasta al forno a fine cottura.

Importante: effettuare la cottura al grill con porta del forno chiusa, ciò per ottenere unitamente ai migliori risultati un sensibile risparmio di energia (10% circa).

Desiderando eseguire cotture al grill, si consiglia di regolare la manopola del termostato al massimo consentito (200°C) perchè questa è la condizione di rendimento ottimale, che si basa sull'azzione dei raggi infrarossi; la griglia va disposta sui ripiani più alti (vedi tabella cottura) e, per raccogliere i grassi ed evitare la formazione di fumo, disponete la leccarda nel primo ripiano in basso.

Cottura dei dolci
Nella cottura dei dolci infornate sempre a forno caldo, attendete la fine di preriscaldamento, indicata dallo spegnimento della spia rossa "**E**". Non aprite la porta durante la cottura, per evitare un abbassamento del dolce.
Gli impasti sbattuti non devono essere troppo fluidi, per non prolungare troppo i tempi di cottura. In generale:

Dolce troppo secco
La prossima volta impostate una temperatura di10°C superiore e riducete il tempo di cottura.

Dolce si abbassa
Usate meno liquido o abbassate la temperatura di 10°C.

Dolce scuro superiormente
Inseritelo ad altezza inferiore, impostate una temperatura più bassa e prolungate la cottura.

Buona cottura esterna, ma interno colloso
Usate meno liquido, riducete la temperatura, aumentate il tempo di cottura.

Dolce non si stacca dallo stampo
Ungete bene lo stampo e cospargetelo anche con un pò di farina.

Ho cotto su più ripiani e non tutti sono allo stesso avanzamento di cottura
Impostate una temperatura inferiore. Non necessariamente ripiani inseriti contemporaneamente debbono essere tolti insieme.

Cottura della pizza
Per una buona cottura della pizza utilizzate la funzione ⊠ "**ventilato**"**:**
- Preriscaldare il forno per almeno 10 minuti
- Utilizzare una teglia in alluminio leggero appoggiandola sulla griglia in dotazione. Utilizzando la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante
- Non aprite frequentemente il forno durante la cottura
- Nel caso di pizze molto farcite (capricciosa, quattro stagioni) è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Cottura del pesce e della carne
La carne deve pesare almeno 1 Kg. per evitare che si asciughi troppo. Per le carni bianche, i volatili ed il pesce utilizzate temperature basse (150°C-200°C). Per le carni rosse che si vuole siano ben cotte all'esterno conservando all'interno il sugo, è bene iniziare con una temperatura iniziale alta (200°C-220°C) per breve tempo, per poi diminuirla successivamente.
In generale, più grosso è l'arrosto, più bassa dovrà essere la temperatura e più lungo il tempo di cottura. Ponete la carne da cuocere al centro della griglia ed inserite sotto la griglia la leccarda per raccogliere i grassi. Inserite la griglia in modo che il cibo si trovi al centro del forno.
Se volete più calore da sotto, utilizzate i ripiani più bassi. Per ottenere arrosti saporiti (in particolare anitra e selvaggina) bardate la carne con lardo o pancetta e posizionatela in modo che sia nella parte superiore.

IT

Tabella cottura

Tipo di pietanza	Temperatura °C	Tempo di cottura (minuti)	Tipo di pietanza	Temperatura °C	Tempo di cottura (minuti)
Pasticceria			**Carni**		
Torta di frutta	130	60-70	Tacchino (4-8 kg.)	160	3-4½
Meringhe	130	30-40	Oca (4-5 kg.)	160	4-4½
Pan di Spagna	150	20-30	Anatra (2-4 kg.)	170	1½-2½
Torta dell'Angelo	160	40-50	Cappone (2½-3 kg.)	170	2-2½
Torta margherita	160	40-50	Bue brasato (1-1½ kg.)	160	3-3½
Torta al cioccolato	170	30-40	Cosciotto di agnello	160	1-1½
Focaccia	170	40-50	Lepre arrosto (2 kg.)	160	1-1½
Bignè	200	15-20	Fagiano arrosto	160	1-1½
Biscotti di sfoglia	200	15-20	Pollo (1-1½ kg.)	170	1-1½
Millefoglie	200	15-20			
Pasta frolla	200	15-20	**Pesce**	200	15-25 minuti

Tipo di pietanza	**Tempo di cottura (minuti)**	**Posizione della griglia**
Braciole (0.5 kg.)	60	3ª guida
Salsiccie	15	2ª guida
Pollo alla griglia (1 kg)	60	1ª guida
Arrosto di vitello allo spiedo(0.6 kg.)	60	-
Pollo allo spiedo (1 kg.)	60	-

I tempi di cottura possono variare secondo la natura delle vivande, la loro omogeneità e il loro volume. Alla prima cottura, scegliere pertanto i valori del tempo di cottura più bassi tra quelli indicati e successivamente aumentarli se necessario.
Per la 1ª guida s'intende quella in posizione più bassa.

Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (*vedi Assistenza*).
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
  Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al GRILL e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

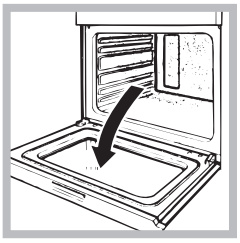
Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

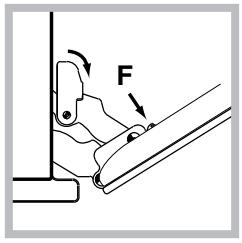
Pulire l'apparecchio

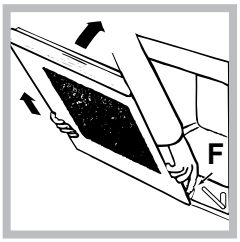
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie ad eccezione delle guide scorrevoli.
- Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

Pulire la porta

Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:
1. aprire completamente la porta (*vedi figura*);
2. alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere (*vedi figura*);







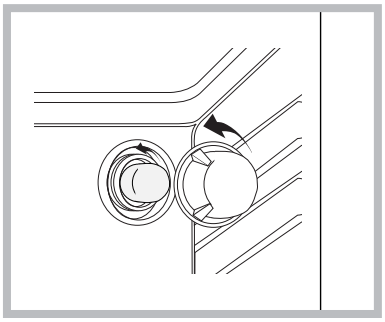
3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Premere i fermi **F**, poi tirare la porta verso di sé estraendola dalle cerniere (*vedi figura*). Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

Controllare le guarnizioni

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (*vedi Assistenza*). È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina

Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:
1. Svitare il coperchio in vetro del portalampada.
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 25 W, attacco E 14.
3. Rimontare il coperchio (*vedi figura*).



Assistenza

Comunicare:
- il modello della macchina (Mod.)
- il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio e/o sull'imballo.

Assistenza Attiva 7 giorni su 7

ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI
199.199.199
NUMERO UNICO

Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

Estensione di garanzia Airbag

AIRBAG

Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:
- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;
- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco.

Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso.
Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.aristonchannel.com.

Operating Instructions

GB

IT Italiano, 1
GB **English,12**
FR Français, 22
ES Espanol, 32
PT Portuges, 42
DE Deutsch, 52
NL Nederlands,62

MB 91.3 / HA
MB 91.3 IX / HA

KZ.O.02.0361

Contents

Installation, 13-14
Installation of Built-in Ovens
Fastening the oven
Electrical connections
Data plate

Description of the appliance, 15
Overall view
Control panel

Start-up and use, 17-19
Starting the oven
Cooking modes
Practical cooking advice
Cooking advice table

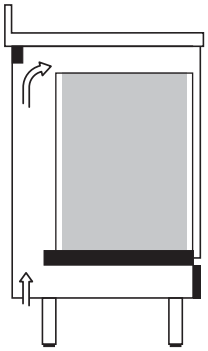
Precautions and tips, 20
General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment
Assistance

Maintenance and care, 21
Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Cleaning the oven door

Installation

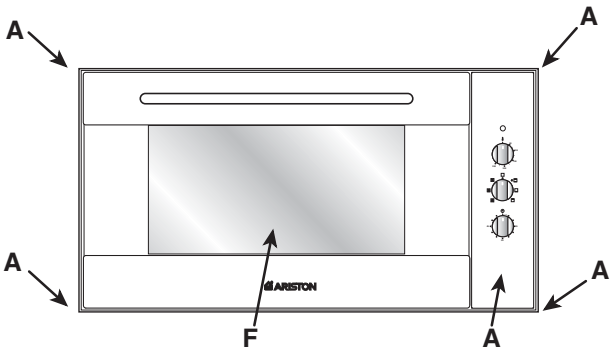
Important: The power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it.

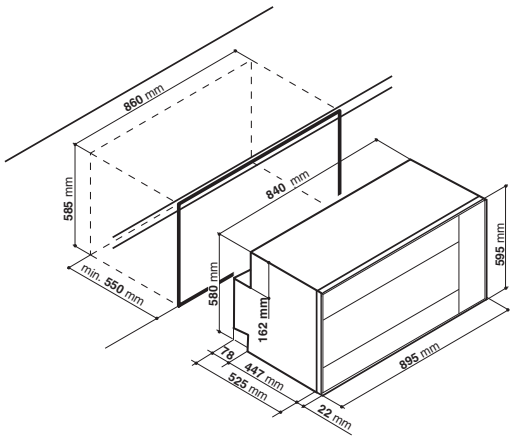
Installation of Built-in Ovens
To ensure the proper working order of the built-in appliance, the kitchen unit must be of a suitable size.
The sizes of the unit for installing the cooker under a worktop or in a column unit are shown in figure.



To provide adequate ventilation, there must be appropriate ventilation openings in the front bottom and the top part of the cabinet (an intake opening on the bottom of at least 200 cm2, and an exhaust opening of at least 90 cm2). The unit panels next to the cooker must be heat resistant. In the case of veneered wood units, glues must be resistant to a temperature of 120 °C. In accordance with safety standards, once the appliance has been mounted, there must be no possible contact with electrical parts. Any protective parts must be secured so that they can only be removed with the use of tools.

Fastening the oven
Insert the appliance into the compartment; open the oven door and fasten the oven to the cabinet using the four screws “A”, remembering to place the special spacers provided between the hole and the screw itself.





GB

Electric connection

Cookers with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternated current at the supply frequency and voltage indicated on the data plate (at the bottom of the oven dashboard). The earthing conductor of the cable is the yellow-green conductor.

Connecting the power supply cable to the mains
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains, suitable for the load indicated and complying with current directives (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker).
The power supply cable must be positioned so that it does not exceed 50°C more than room temperature at any point of its length.
Before making the connection check that:

- the limiter valve and the home system can support the appliance load (see data plate);
- the power supply system has an efficient earthing connection which complies with the provisions of current regulations;
- the socket or omnipoar circuit-breaker is easily accessible once the cooker has been installed.

NOTE: do not use reducers, adaptors or shunts as they could cause overheating and burns.

Oven size: W: cm. 54;D: cm. 38;H: cm. 33

Powers supply:220/230 W		
- Static oven:	2150 W	2350 W
- Lower heating element:	1200 W	1300 W
- Upper heating element:	960 W	1050 W
- Grill:	1850 W	2000 W
- Ventilated grill:	1850 W	2000 W
- Gentle pastry oven:	1200 W	1300 W
- Ventilated oven:	2150 W	2350 W

Electric oven size:L. 68

Voltage end frequency: 220/230 V / 50-60 Hz

Power supply Max: 2200/2400 W

ENERGY LABEL
Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens
Norm EN 50304
Energy consumption for Natural convection
heating mode: Convection
Declared energy consumption for Forced convection Class
heating mode: Fan assisted

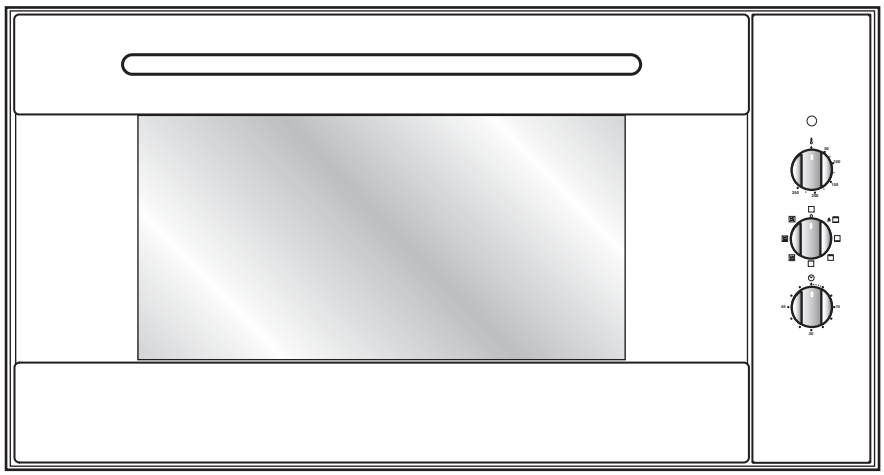
This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

- 2006/95/**EEC** of 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 2004/108/**EEC** of 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 93/68/**EEC** of 22/07/93 and subsequent modifications.
- 2002/96/**EEC** and subsequent modifications.

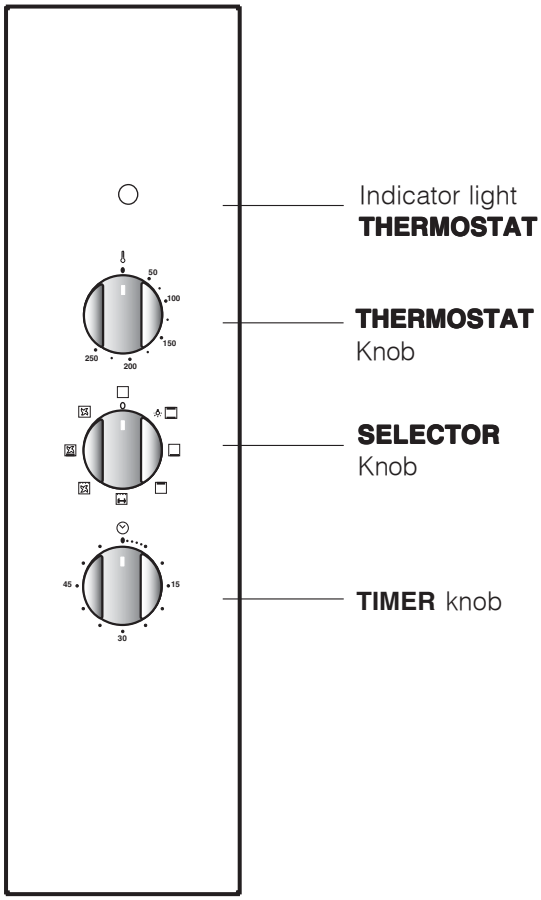
Description of the appliance

GB

Overall view



Control Panel



Start-up and use

GB

The "Maxioven" Ariston oven combines in a single appliance the advantages of traditional convection ovens with those of modern forced air ventilation ovens. It is an extremely versatile appliance that allows you to easily and safely choose between 7 different cooking modes. The various features are selected by means of the selector knob (**B**) and the thermostat knob (**C**) on the control panel.

Oven light
When the selector knob is in any position other than the "●" position, the oven light comes on.
NOTE: to turn the oven light on without activating any of the heating elements, the selection knob "**B**" must be turned to the setting indicated by the symbol and the thermostat knob "**C**" must be set to zero indicated by the "●" symbol.
Attention: The first time you use the oven we recommend that you set the thermostat on the hightest setting and leave the oven on for about a half of an hour with nothing in it. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Convection Mode
Set the termostat knob (**C**) between **50**°C and **250**°C.
The outer heating elements at both the top and the bottom of the oven will come on. The heat is distributed uniformly from the top to the bottom. The convection mode is recommended for preparing meat-based dishes featuring beef or veal which require slow cooking with the addition of liquids. It still remains the best cooking mode for dry pastries and fruit in general. When cooking in convection mode, only use one dripping-pan or cooking rack at a time, otherwise the the heat distribution with be uneven. Select from among the various rack heights based on the whether the dish needs more or less heat from the top or bottom.

Lower heating element
Set the termostat knob (**C**) between **50**°C and **250**°C.
By turning the knob to this position, the oven light and lower heating element come on.
This position is recommended for finishing off the cooking of food (in baking trays) which is already superficially well-cooked but still soft inside.
Note that when using this position, the thermostat is automatically set at the maximum temperature which cannot be regulated.

Upper heating element
Set the termostat knob (**C**) between **50**°C and **250**°C.
By turning the knob to this position, the oven light and upper heathing element come on.
This position is recommended for finishing off the cooking of food (in baking trays) which is already inside well-cooked but still soft superficially.

Grill
Important: do not set the thermostat knob "**C**" to over **200**°C. During grilling, keep the oven door closed.
Both of the central heating element of the grill are activated. Food is cooked in the grill by the downward thermal rays produced by an incandescent electric heating element. The high, direct grill temperature immediately browns meat, thus stopping juice dispersion and keeping meat more tender. The grill is particularly recommended for cooking dishes requiring a high superficial temperature: beef and veal steaks, entrecote, fillet steaks, hamburgers etc...

Ventilated Grill
Important: do not set the thermostat knob "**C**" to over **200**°C. During grilling, keep the oven door closed.
Both of the central heating element of the grill are activated, as well as the fan. This combination of features increases the effectiveness of the thermal radiation of the heating elements through forced air circulation of the air throughout the oven. This helps prevents foods from burning on the surface, allowing the heat to penetrate into the food.

"Gentle pastry oven"
Set the termostat knob (**C**) between **50**°C and **250**°C.
The lower heating element and the fan come on.
This setting is ideal when cooking delicate foods, especially pastries that need to raise, because the heat rising from the bottom facilitates leavening.
Please note that with this feature it takes a rather long time to reach higher temperatures in the oven. Therefore, if high temperatures are needed, we recommend that you use the "Conventional" setting.

Ventilation Mode
Set the thermostat knob (**C**) between **50**°C and **250**°C.
Both the heating elements and the fan will come on. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 rack levels can be used at

the same time, following the instructions in the section entitled, "Cooking On More Than One Rack". This cooking mode is ideal for au gratin dishes or those which require an extended cooking time. Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast.
The ventilated mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavor and appearance. The ventilated mode can also be used to thaw white or red meat, fish and bread by setting the temperature to 80°-100°C. To thaw more delicate foods, set the termostat to 60°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C.
After cooking, turn the appliance on for 4-5 minutes, setting the temperature knob to 0 in order to allow the oven to cool. If the appliance has been on for an extended amount of time at maximum temperature and this advice is not taken, a safety device to protect the same is activated, which interrupts the electricity supply temporarily.

The thermostat light (E)
This indicates that the oven is heating up. When the light goes out, the required temperature has been reached.
When the light alternately comes on and goes out, it means that the thermostat is working properly to maintain the oven temperature.

Multi-Skewer Rotisserie
The Maxiovens are equipped with a removable multiple skewer rotisserie positioned parallel to the back of the oven fig. **A**). Slide the meat to be cooked onto the spit lengthwise, keeping it in place with the adjustable forks.

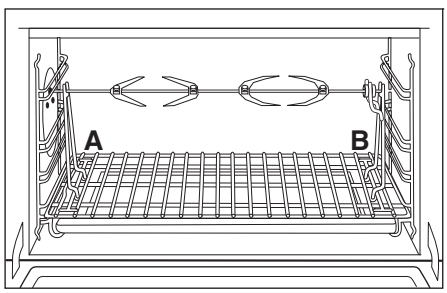


Fig. A

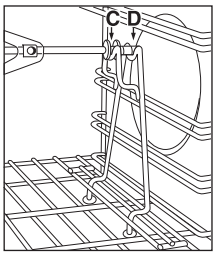


Fig. B

With kebabs, slide the meat to be cooked onto the skewers provided and place them on the appropriate holders.
Slide the holders, "**A**" and "**B**" in Fig. A, into the appropriate holes in the dripping-pan, rest the groove end of the rod on the guide "**D**" and slide the rack onto the bottom guide (Fig. B). Then slid the rod into the hole for the motor shaft and place the grooved end of the rod on the guide "**C**."
Start the motor by turning the knob to the grill setting ⊡.

Timer knob (D)
To use the timer, you must wind the alarm by turning the knob almost one complete turn clockwise; then turn the knob back to set the time by positioning the minutes required on the index of the facia.

Preheating
If the oven must be preheated (generally this is the case when cooking leavened foods) the ⊠ "**ventilation**" mode can be used to reach the desired temperaure as quickly as possible in order to save on energy.
Once the food has been placed in the oven, the most appropriate cooking mode can then be selected.

Using the Grill
The plurifunction oven offers you 2 different grilling modes.
Use the ⊟ "**grill**" it allows you to grill small portions like toasted sandwiches, hotdogs, etc., to perfection. Position the food under the center of the grill because only the central part of the top heating element is turned on. Food placed in the corners will not cook properly.
The ⊠ "**Ventilated Grill**" is extremely useful for grilling foods rapidly, as the distribution of heat makes it possible not only to brown the surface, but also to cook the bottom part.
This mode can also be used for browning foods at the end of the cooking process.
Important: always use the grill with the oven door closed. This will allow you both to attain excellent results and to save energy (10% circa).
For the best results when cooking on the grill, it is recommended to use the highest setting of the thermostat (200°C), which utilizes infrared rays. The grill should be placed on the higher racks (see the cooking chart). To catch fat and prevent smoke, place a dripping pan beneath the rack used for grilling.

When utilizing the grill, place the rack at the lower levels (see cooking table). To catch grease or fat and prevent smoke, place a dripping-pan at the bottom rack level.

Baking Pastries
When baking pastries, always place them in the oven after it has been preheated. Make sure you wait until the oven has been preheated thoroughly (the red "E" light will turn off). Do not open the door while the pastry is cooking in order to prevent it from dropping. Batters must not be too runny, as this will result in prolonged cooking times. In general:

Pastry is too dry
Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time.

Pastry dropped
Use less liquid or lower the temperature by 10°C.

Pastry is too dark on top
Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.

Cooked well on the inside but sticky on the outside
Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

The pastry sticks to the pan
Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour.

I used more than one level and they are not all at the same cooking point
Use a lower temperature setting. It is not necessary to remove the food from all the racks at the same time.

Cooking Pizza
For best results when cooking pizza use the **"ventilation mode"** ⊠ **:**
- Preheat the oven for at least 10 minutes;
- Use a light aluminum pizza pan, placing it on the broiler supplied with the oven. If the dripping-pan is used, this will extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust;
- Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking;
- If the pizza has a lot of toppings (three of four), it is recommended that the mozzarella cheese be placed on top halfway through the cooking process;

Cooking Fish and Meat
Meat must weigh at least 1 Kg in order to prevent it from drying out. When cooking white meat, fowl and fish, use low temperature settings (150°C-200°C). For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (200°C-220°C) for a short time, then turn the oven down afterwards. In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the centre of the rack and place the dripping pan beneath it to catch the fat.
Make sure that the rack is inserted so that it is in the centre of the oven. If you would like to increase the amount of heat from below, use the low rack heights.

Cooking advice table

Type of dish	Temperature °C	Cooking time (minutes)	Type of dish	Temperature °C	Cooking time (hours)
Pastries and cakes			**Meat**		
Fruit pie	130	60-70	Turkey (4-8 kg)	160	3-4½
Meringues	130	30-40	Goose (4-5 kg)	160	4-4½
Sponge cake	150	20-30	Duck (2-4 kg)	170	1½-2½
Angel cake	160	40-50	Capon (2½-3 kg)	170	2-2½
Madeira cake	160	40-50	Braised beef (1-1½ kg)	160	3-3½
Chocolate cake	170	30-40	Leg of lamb	160	1-1½
Flat sweet loaf	170	40-50	Roast hare (2 kg)	160	1-1½
Puffs	200	15-20	Roast pheasant	160	1-1½
Flaky pastry biscuits	200	15-20	Chicken (1-1½ kg)	170	1-1½
Mille feuilles	200	15-20			
Short crust pastry	200	15-20	**Fish**	200	15-25 minutes

Type of dish	Cooking time (minutes)	Position of shelf
Chops (0.5 kg)	60	3rd guide rail
Saussages	15	2nd guide rail
Grilled chicken (1 kg)	60	1st guide rail
Veal on the spit (0.6 kg)	60	-
Chicken on the spit (1 kg)	60	-

Cooking times may vary according to the nature of the foods, their homogeneity and their volume. When cooking a certain food for the first time, it is advisable to choose the lowest values in the cooking time range given in the table and then increase them if necessary.

The 1st guide rail is understood as being the lowest position.

Precautions and tips

GB

! The appliance was designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When handling the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or moist hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- Ensure that the power supply cable of other electrical appliances does not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves to place cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on by mistake, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having unplugged the plug from the mains.
- In the case of a malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- Observe local environmental standards when disposing packaging material for recycling purposes. Observe existing legislation when disposing of the old appliance.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
  Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- By using the appliance in the hours between late afternoon and early morning, you can help reduce the work load placed on electrical companies.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL and GRATIN mode to attain best results and to save energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

Assistance

Communicating:

- appliance model (Mod.)
- serial number (S/N)

This information is found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

Maintenance and care

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

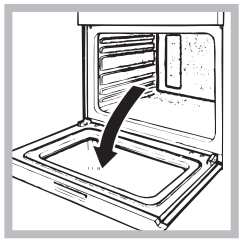
Cleaning the appliance

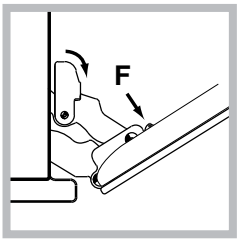
- The stainless-steel or enamel-coated external parts as well as the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. If these stains are difficult to remove, use only specialised products. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- Ideally, the inside of the oven should be cleaned after each use, when it is still lukewarm. Use hot water and detergent, rinse and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories - with the exception of the sliding racks - can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.
- Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

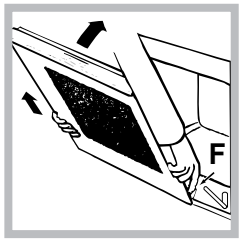
Cleaning the oven door

Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack. To clean more thoroughly, you can remove the oven door.

1. Open the oven door fully (*see diagram*).
2. Lift up and turn the small levers located on the two hinges (*see diagram*).







3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Unlock the door by pressing on the clamps **F**, then pull the door towards you lifting it out of its seat (*see diagram*).

To replace the door, reverse this sequence.

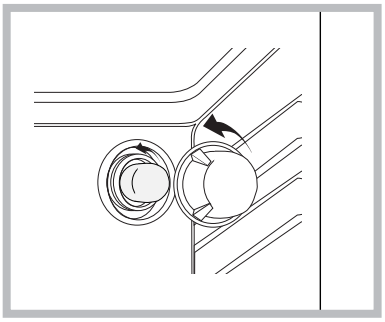
Inspecting the seals

Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre (*see Assistance*). We recommend not using the oven until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb

To replace the oven light bulb:

1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (*see diagram*).



Mode d’emploi

IT Italiano, 1
GB English,12
FR **Français, 22**
ES Espanol, 32
PT Portuges, 42
DE Deutsch, 52
NL Nederlands,62

MB 91.3 / HA
MB 91.3 IX / HA

Sommaire

Installation, 23-24
Positionnement
Raccordement électrique
Plaquette signalétique

Description de l’appareil, 25
Vue d’ensemble
Tableau de bord

Mise en marche et utilisation, 26-29
Mise en marche du four
Programmes de cuisson
Conseils de cuisson
Tableau de cuisson

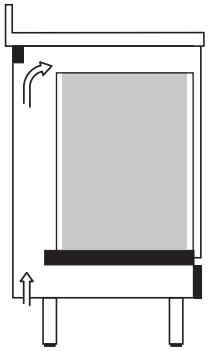
Précautions et conseils, 30
Sécurité générale
Mise au rebut
Economies et respect de l’environnement
Assistance

Nettoyage et entretien, 31
Mise hors tension
Nettoyage de l’appareil
Nettoyage de la porte
Remplacement de l’ampoule d’éclairage

Installation

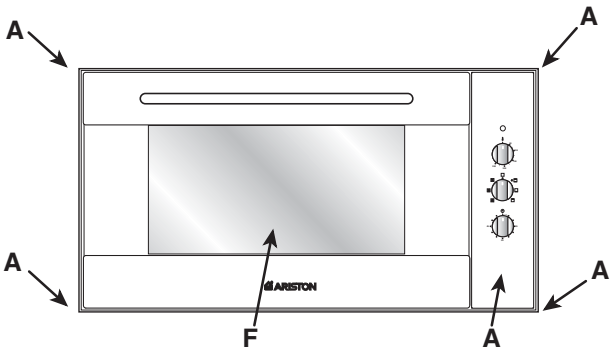
Important: débranchez le four avant de procéder à toute opération de réglage, d'entretien etc.

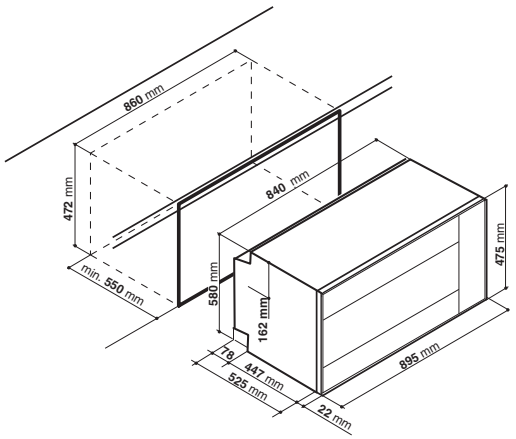
Installation des fours à encastrer
En vue du bon fonctionnement du four encastré, le meuble doit avoir des carattéristiques adéquates. La figure indique les dimensions du meuble pour l'encastrement sous-plan et en hauteur.



Pour avoir une bonne aération, il faut prévoir des prises d'air sur le devant, dans le bas et dans le haut du meuble, (entrée par le bas d'au moins 200 cm2, sortie par le haut d'au moins 90 cm2).
Les panneaux des meubles adjacents au four doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur. En particulier, pour les meubles en bois plaqué, les colles devront résister à une température de 120°C. Conformément aux normes de sécurité, une fois l'appareil encastré, tout contact accidentel avec les composants électriques doit être impossible. Toutes le parties assurant la protection doivent être fixées de façon à ne pouvoir les enlever qu'à l'aide d'un outil.

Fixation
Introduisez l'appareil dans la niche ; ouvrez la porte du four et fixez le four au meuble à l'aide des 4 vis "A", en n'oubliant pas de placer entre le trou et la vis les entretoises fournies.





Raccordement électrique
Les fours munis d'un cordon d'alimentation tripolaire, sont prévus pour un fonctionnement à courant alternatif à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette des caractéristiques (placée sur l'appareil) et dans le livret d'instructions. Le conducteur de terre du câble est jaune-vert.

Raccordement du cordon d'alimentation au réseau
L'appareil doit être raccordé directement au réseau en intercalant entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur).
Le cordon d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température dépassant de 50°C la température ambiante.
Avant de procéder au raccordement, vérifiez que:

- la soupape réductrice et l'installation de la maison puissent supporter la charge de l'appareil (voir plaquette des caractéristiques);
- l'installation d'alimentation soit dotée d'un raccordement à la terre efficace conformément aux normes et aux dispositions prévues par la loi;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire soient facilement accessibles une fois que le four a été installé.

N.B: n'utilisez ni réducteurs, ni adaptateurs, ni dérivations, ils pourraient provoquer des surchauffes ou des brûlures.

Dimensions utiles du four:L 54cm; P 38cm; H 33cm

Puissances:	**220-230 W**
- Statique:	2150-2350 W
- Résistance sole du four:	1200-1300 W
- Résistance voûte du four	960-1050 W
- Gril	1850-2000 W
- Gril ventilé	1850-2000 W
- Four à pâtisserie	1200-1300 W
- Four ventilé	2150-2350 W

Volume utile du Maxifour: L. 68

Tension et fréquence d'alimentation: 220/230 V / 50-60 Hz

Puissance Max: 2200/2400 W

Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

- 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives;
- 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives;
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.
- 2002/96/CEE et modifications successives.

ETIQUETTE ENERGIE
Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques
Norme EN 50304
Consommation énergie convection naturelle

fonction four : ☐ Statique
Consommation énergie déclarée pour Classe convection forcée

fonction four : ☒ Ventilé

Description de l’appareil

FR

Vue d’ensemble

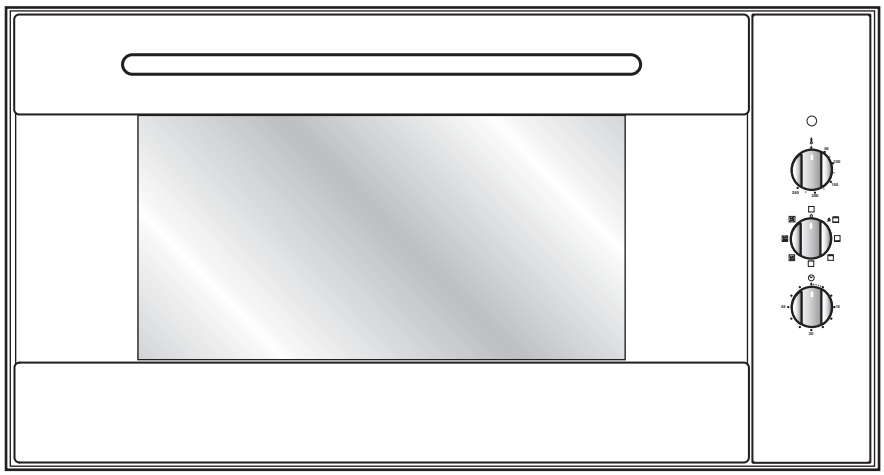
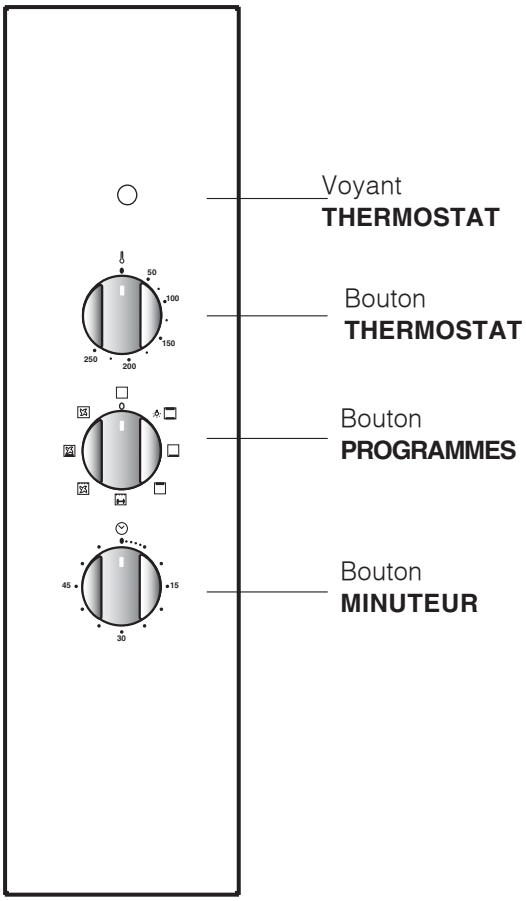


Tableau de bord



Mise en marche et utilisation

FR

Le "Maxifour" Ariston réunit en un seul appareil les avantages des fours traditionnels à convection naturelle: “statiques” à ceux des fours modernes à convection forcée: “ventilés”. C'est un appareil extrêmement complet offrant le choix entre 7 modes de cuisson différents . Les manettes de sélection "**B**" et le thermostat "**C**" présents sur le bandeau permettent de sélectionner les différentes fonctions disponibles.

Éclairage du four
La lumière du four s'allume lorsque le bouton de sélection se trouve sur n'importe quelle position autre que la position d'arrêt "●".
REMARQUE: pour éclairer le four sans brancher aucun élément réchauffant, il faut positionner la manette de sélection "**B**" en face du symbole ☼, et déplacer ensuite la manette du thermostat "**C**" jusqu'au symbole "●" correspondant à zéro.

Attention: Lors du premier allumage, nous vous conseillons de faire fonctionner votre four, à vide, pendant une demi-heure environ, le thermostat étant réglé au maximum. Ouvrez ensuite la porte du four et aérez la pièce. L’odeur qui se dégage parfois au cours de cette opération est due à l'évaporation des substances utilisées pour protéger le four pendant le laps de temps qui s'écoule entre la production et l'installation du produit.

Four Statique ☼
Position manette du thermostat “**C**”: Entre **50**°C et **250**°C.
Les deux éléments chauffants du haut et du bas, externes s'allument. La chaleur est distribuée de façon homogène par le bas et par le haut. La fonction statique est conseillée lors de la préparation de plats de viande de boeuf ou de veau devant être constamment arrosée de jus et cuite lentement. C'est l'idéal pour la cuisson des biscuits secs et des fruits en général. Lorsque vous cuisez au four statique, n'utilisez qu'une seule lèche-fritte ou grille à la fois, vous risqueriez autrement d'avoir une mauvaise distribution de la température. Si la cuisson exige plus de chaleur par le bas ou par le haut, utilisez les gradins d'enfournement du haut ou du bas.

Position résistance sole du four
Position manette du thermostat “**C**”: Entre **50**°C et **250**°C.
En tournant le bouton sur cette position, la lampe du four s'allume et la résistance du bas se met en marche. Cette position est conseillée pour retoucher la cuisson des aliments qui sont déjà bien cuits en surface mais encore un peu trop moux à l'intérieur.

Position résistance voûte du four
Position manette du thermostat “**C**”: Entre **50**°C et **250**°C.
En tournant la manette du four sur cette position, la lampe du four s'allume et la résistance du haut se met en marche. Cette position est conseillée pour retoucher la cuisson des aliments qui sont déjà bien cuits à l'intérieur mais encore un peu trop moux en surface.

Gril
- Important: placez le bouton "**C**" sur une température ne dépassant pas **200**°C. Pendant le fonctionnement laisser toujours la porte du four fermée.
L'élément chauffant central du gril s'allume. La cuisson est obtenue par irradiation thermique du haut vers le bas d'une résistance électrique incandescente. La température assez élevée et directe du gril permet de dorer immédiatement les viandes en surface, ce qui empêche au jus de s'échapper et rend la viande plus tendre.

Gril ventilé
- Important: placez le bouton "**C**" sur une température ne dépassant pas **200**°C. Pendant le fonctionnement laisser toujours la porte du four fermée.
L'élément chauffant central du gril s'allume et le ventilateur commence à tourner. Il unit à l'irradiation thermique la circulation forcée de l'air à l'intérieur du four. Ceci empêche que les aliments ne brûlent en surface et augmente la pénétration de la chaleur.

Four Pâtisserie
Posizione manopola termostato “**C**”: Tra **50**°C e **250**.
Cette fonction est particulièrmeent indiquée pour la cuisson de mets délicats, comme les gâteaux, par exemple, car la chaleur provenant du bas les aident à mieux lever. A noter que les températures les plus élevées sont atteintes plutôt lentement, dans ce cas il vaut mieux utiliser la fonction "Four Statique".

Four ventilé
Position manette du thermostat “**C**”: Entre **60**°C et **Max**.
Les éléments chauffants s'allument et le ventilateur se met en marche. La chaleur étant constante et homogène dans tout le four, l'air cuit et dore uniformément les aliments en tous points. Vous pouvez cuire en même temps des plats différents à condition qu'ils cuisent à la même température. Vous pouvez cuire en même temps sur 2 niveaux maximum en suivant les conseils du paragraphe “Cuisson simultanée sur plusieurs étages”.
Vous obtiendrez d'excellents résultats avec des plats devant être gratinés et à la cuisson assez longue.

Pour les rôtis de viande, la chaleur mieux distribuée permet d'utiliser les températures les plus basses, les viandes gardent ainsi tout leur jus, elles sont plus tendres et perdent moins de poids.
La chaleur brassée est particulièrment appréciée lors de la cuisson de poissons car ils n'ont besoin que de très peu de condiment, leur aspect et leur saveur demeurent ainsi inaltérés. Vous pouvez aussi utiliser cette fonction pour décongeler de la viande rouge ou blanche, du poisson, du pain, il suffit de régler la température sur 80°-100°C. Pour décongeler des aliments plus délicats, vous pouvez choisir 60°C ou n'utiliser que la circulation d'air froid en amenant la manette du thermostat sur 0°C.
votre domicile.
Après toute cuisson, laissez l'appareil branché pendant 4-5 minutes encore en amenant le bouton du thermostat en face de 0 pour faciliter le refroidissement du four. Si ce conseil n'est pas respecté alors que l'appareil a fonctionné longtemps à sa température maximum, ce dernier est protégé par un dispositif de sécurité qui coupe momentanément l'arrivée de courant.

Le voyant rouge de fonctionnement du four (E)
Ce voyant indique que le four est en train chauffer et il s'éteint dès que le four atteint la température sélectionnée au moyen du bouton.
A présent, le voyant s'allume et s'éteint alternativement, ce qui indique que le thermostat marche correctement pour garder la température du four constante.

Multibroche
Les Maxifours sont dotés d'un multibroche transversal amovible (fig. A). Enfilez la viande à cuire dans le sens de la longueur et bloquez-la à l'aide des fourchettes réglables. Pour les brochettes, enfilez les morceaux de viande sur les broches fournies avec l'appareil et positionnez ces dernières sur les supports prévus à cet effet. Introduisez les supports **A** et **B** (fig. A) dans les trous sur la lèchefrite, posez la gorge de la tige sur le logement **D** et enfilez la grille dans le four (Fig. B), au premier niveau. Introduisez la tige dans le trou de l'arbre moteur en posant la gorge sur le logement **C**.

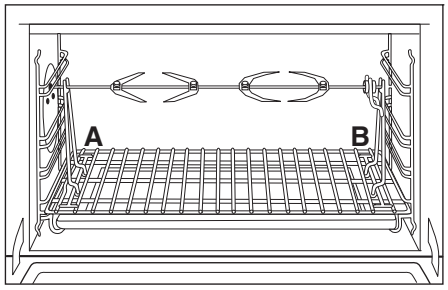


Fig. A

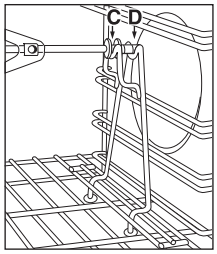


Fig. B

Mettez en marche le moteur en plaçant la manette du sélecteur sur la position Gril.

Le bouton compte-minutes (D)

Pour utiliser le compte-minutes, il faut remonter la sonnerie en faisant tourner le bouton d'un tour presque complet en sens horaire. Faites marche arrière pour sélectionner le temps voulu en faisant coïncider le repère fixe du bandeau et le numéro correspondant aux minutes voulues.

Préchauffage
Quand il faut préchauffer le four, en gros chaque fois que vous devez enfourner des pâtes levées, vous pouvez utiliser la fonction "**ventilé**" qui permet d'atteindre la température désirée trés rapidement tout en réduisant la consommation d'énergie. Une fois que vous avez enfourné, vous pouvez passer à la fonction de cuisson la plus indiquée.

Utilisation du gril
Le four plurifonction vous offre 2 façons de griller. Utilisez la position "**gril**", mais vous obtenez un résultat parfait pour de petites pièces comme des croque-monsieur, des saucisses de Strasbourg etc... Placez votre plat au milieu de la grille, car seule la partie centrale de la résistance du haut est branchée, les aliments placés dans les coins ne sont pas cuits. La position "**gril ventilé**" est extrêmement utile pour des grillades rapides, la chaleur produite par le gril bien distribuée permet de dorer en surface et de cuire en dessous aussi.
Vous pouvez vous en servir pour parfaire la cuisson d'aliments ayant besoin de dorer en surface, c'est l'idéal par exemple pour dorer vos gratins de pâtes en fin de cuisson.
Important: lors de la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée, vous obtiendrez ainsi de meilleurs résultats et ferez des économies d'énergie (10% environ).
Pour vos cuissons au gril, nous vous conseillons de régler la manette du thermostat en position maximum (200°C), car c'est celle qui permet d'obtenir un rendement optimal qui se base sur l'action des rayons infrarouges; placez la grille sur les gradins du haut (consultez le tableau de cuisson) et, pour recueillir la graisse qui coule et éviter la formation de fumée, placez la lèchefrite sur le premier étage en partant du bas.

Cuisson de la pâtisserie
Enfournez toujours vos gâteaux à four chaud, attendez que l'extinction du voyant rouge "**E**" vous signale que le préchauffage est terminé. N'ouvrez pas la porte en cours de cuisson, votre gâteau risquerait de s'affaisser.
Les pâtes molles ne doivent pas être trop fluides, pour ne pas trop prolonger les temps de cuisson. En général:

Pâtisserie trop sèche
La prochaine fois programmez une température de 10°C supérieure et réduisez le temps de cuisson.

Le gâteau s'affaisse
Utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.

Gâteau foncé sur le dessus
Enfournez-le à un niveau plus bas, choisissez une température plus basse et prolongez la cuisson

Bonne cuisson extérieure, mais intérieur collant
Utilisez moins de liquide, abaissez la température, augmentez le temps de cuisson.

Le gâteau ne se détache pas du moule
Beurrez bien le moule et saupoudrez-le de panure ou de farine.

J'ai cuit sur plusieurs niveaux mais ils ne sont pas tous au même degré de cuisson
Choisissez une température plus basse. Des niveaux enfournés simultanément ne doivent pas obligatoirement être sortis ensemble.

Cuisson de la pizza
Pour une bonne cuisson de la pizza utilisez la fonction "**ventilé**":
- Préchauffez le four pendant au moins 10 minutes
- Utilisez un plat en aluminium léger, posez-le sur la grille du four. Si vous utilisez la lèche-frite vous prolongerez le temps de cuisson et vous obtiendrez difficilement une pizza croustillante.
- N'ouvrez pas souvent le four pendant la cuisson
- Si vos pizzas sont bien garnies ("capricciosa", "quattro stagioni") ne mettez la mozzarelle qu'à mi-cuisson.

Cuisson du poisson et de la viande
La viande doit peser au moins 1 Kg. pour éviter qu'elle ne se dessèche trop. Pour les viandes blanches, les volailles et le poisson, utilisez des températures basses (150°C-200°C). Pour les viandes rouges que l'on désire bien cuites à l'extérieur mais juteuses à l'intérieur, il vaut mieux commencer par une température élevée (200°C-220°C) pendant un bref laps de temps et l'abaisser ensuite. En général, plus le rôti est gros, plus la température doit être basse et la durée de la cuisson prolongée. Posez la viande au centre de la grille et placez la lèchefrite sous la grille pour recevoir la graisse qui s'écoule. Enfournez la grille de manière à ce que la pièce à cuire se trouve au centre du four. Si vous désirez plus de chaleur par le bas, utilisez les gradins les plus bas. Pour obtenir des rôtis plus savoureux (c'est le cas notamment pour le canard et le gibier) bardez votre viande et placez-la dans le haut du four.

Tableau de cuisson

Mets	Température °C	Temps de cuisson (minutes)	Mets	Température °C	Temps de cuisson
Pâtisserie			**Viandes**		
Tarte aux fruits	130	60-70	Dinde (4-8 kg)	160	3-4½
Meringues	130	30-40	Oie (4-5 kg)	160	4-4½
Pain de Gênes	150	20-30	Canard (2-4 kg)	170	1½-2½
Gâteau de l'Ange	160	40-50	Chapon (2½-3 kg)	170	2-2½
Gênoise	160	40-50	Boeuf braisé (1-1½ kg)	160	3-3½
Gâteau au chocolat	170	30-40	Gigot d'agneau	160	1-1½
Fougasse	170	40-50	Lièvre rôti (2 kg)	160	1-1½
Choux	200	15-20	Faisan rôti	160	1-1½
Biscuits en pâte feuilletée	200	15-20	Poulet(1-1½ kg)	170	1-1½
Mille-feuille	200	15-20	**Poisson**	200	15-25 minutes
Pâte brisée	200	15-20			

Mets	Temps de cuisson (minutes)	Position de la grille
Côtelettes (0.5 kg)	60	3ème gradin
Saucisses	15	2ème gradin
Poulet grillé (1 kg)	60	1er gradin
Rôti de veau à la broche (0.6 kg)	60	-
Poulet à la broche (1 kg)	60	-

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la nature des aliments, de leur homogénéité et de leur volume. Il est donc conseillé de choisir, lors de la première cuisson, les valeurs les plus basses parmi les temps de cuisson indiqués et de les augmenter par la suite si nécessaire.

La 1ère glissière indique la glissière située dans la position la plus basse.

Précautions et conseils

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer l'appareil, servez-vous des poignées prévues à cet effet sur les côtés du four.
- Ne touchez pas à l'appareil pieds nus ou si vos mains ou pieds sont mouillés ou humides
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Evitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Saisissez toujours la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utilisez toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne tapissez jamais la sole du four de papier aluminium.
- Ne rangez pas de matériel inflammable à l'intérieur du four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôlez toujours que les manettes sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (*voir Assistance*).
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la ''poubelle barrée'' est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
  Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utilisez autant que possible votre four pendant les heures creuses surtout pour le nettoyage pyrolyse.
- Pour vos cuissons au GRILL et GRATIN, nous vous conseillons de garder la porte du four fermée: Vous obtiendrez de meilleurs résultats tout en faisant de sensibles économies d'énergie (10% environ).
- Gardez toujours les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperditions de chaleur.

Assistance

Indiquez-lui :

- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

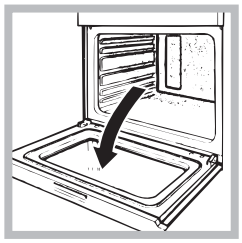
Nettoyage de l'appareil

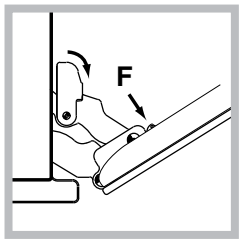
- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Nettoyez l'enceinte du four après toute utilisation, quand il est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Evitez tout produit abrasif.
- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle, sauf les glissières coulissantes.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

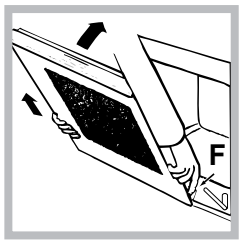
Nettoyage de la porte

Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
Pour nettoyer plus à fond, vous pouvez déposer la porte du four :

1. ouvrez complètement la porte (*voir figure*);
2. soulevez et faites pivoter les leviers situés sur les deux charnières (*voir figure*);







3. saisissez la porte par les côtés, refermez-la lentement mais pas complètement. Appuyez sur les arrêts **F**, puis tirez la porte vers vous en la dégageant de ses charnières (*voir figure*).Remontez la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

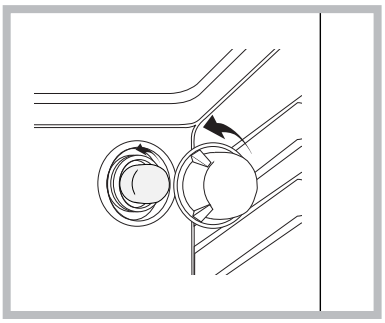
Contrôle des joints

Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile (*voir Assistance*). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage

Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :

1. Dévissez le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : puissance 25 W, culot E 14.
3. Remontez le couvercle à sa place (*voir figure*).



Manual de instrucciones

HORNO

ES

IT Italiano, 1

GB English,12

FR Français, 22

ES **Espanol, 32**

PT Portuges, 42

DE Deutsch, 52

NL Nederlands,62

MB 91.3 / HA
MB 91.3 IX / HA

Sumario

Instalación, 33-34
Colocación
Conexión eléctrica
Placa de características

Descripción del aparato, 35
Vista de conjunto
Panel de control

Puesta en marcha y uso, 36-39
Poner en funcionamiento el horno
Programas de cocción
Consejos prácticos de cocción
Tabla de cocción

Precauciones y consejos, 40
Seguridad general
Eliminación
Ahorrar y respetar el medio ambiente
Asistencia

Mantenimiento y cuidados, 41
Cortar el suministro eléctrico
Limpiar el aparato
Limpiar la puerta

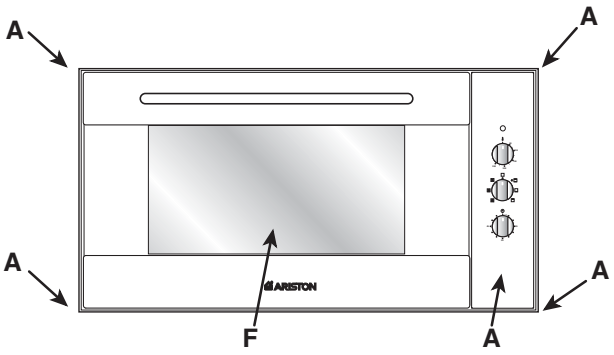
Instalación

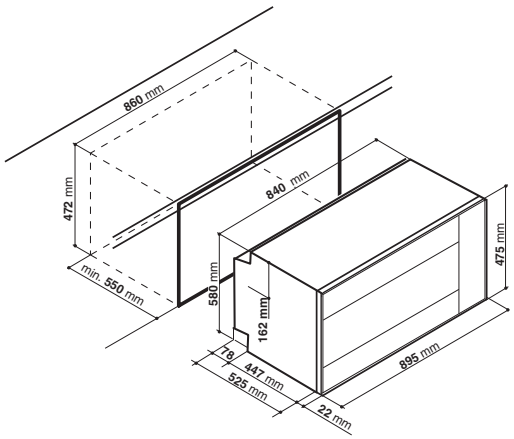
Importante: cualquier intervención de regulación, mantenimiento etc. se debe realizar con el horno eléctricamente desconectado.

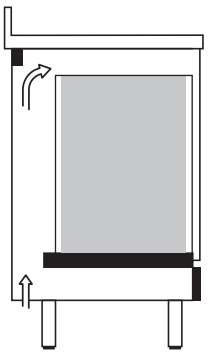
Instalación de los hornos empotrables
Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato empotrable, es necesario que el mueble tenga características apropiadas. En la figura se indican las dimensiones del vano del mueble, en el empotrado bajo encimera y vertical.

Para facilitar un aireado eficaz por la zona delantera inferior y superior del mueble, se han de taladrar tomas de aire convenientes: (entrada por abajo de 200 cms2 aprox..; una boca de salida por la parte superior de 90 cms2 aprox.).
Los paneles de los muebles adyacentes al horno deberán ser de material resistente al calor. En particular, en el caso de muebles de madera revestida las colas deberán ser resistentes a la temperatura de 120 °C. De conformidad con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato, no deben resultar posibles, eventuales contactos con las paredes eléctricas. Todas las partes que aseguran la protección deben fijarse de tal modo que no sea posible quitarlas sin la ayuda de algún utensilio.

Clavado
Introduzca el equipo en el espacio correspondiente; abra la puerta del horno y fije el horno al mueble con los 4 tornillos “A”, recordando colocar entre el orificio y el tornillo los separadores suministrados con el equipo.







ES

Conexión eléctrica
Los hornos dotados de cable de alimentación tripolar, están predispuestos para el funcionamiento con corriente alterna, a la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (colocada en el aparato) y en el manual de instrucciones. El conductor de toma de tierra del cable se distingue por los colores amarillo-verde.

Conexión del cable de alimentación a la red
El aparato debe estar conectado directamente a la red interponiendo entre el aparato y la red un interruptor omnipolar con abertura mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado de acuerdo a la carga y que responda a las normas en vigencia (el hilo de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor).
El cable de alimentación se debe colocar en modo que no alcance, en ningún punto, una temperatura mayor de 50°C respecto a la del ambiente.
Antes de efectuar la conexión asegurarse que:

- el limitador de corriente y la instalación doméstica puedan soportar la carga del aparato (ver la placa de características);
- la instalación de alimentación posea una eficaz conexión a tierra según las normas y disposiciones de ley;
- se pueda acceder fácilmente a la toma de corriente o al interruptor omnipolar con el horno instalado.

Nota: no utilizar reducciones, adaptadores o derivadores ya que podrían provocar calentamientos o quemaduras.

Dimensiones útiles del horno: (cm):L 54; P38;H33

Potencias: 220/230 W
- Estatico: 2150/2350 W
- Resistencia Inferior:1200/1300 W
- Resistencia Superior: 960/1050 W
- Gril: 1850/2000 W
- Grill Ventilado: 1850/2000 W
- Horno Dulces: 1200/1300 W
- Ventilado: 2150/2350 W

Volume utile del Maxiforno: L. 68

Tensione e frequenza di alimentazione: 220/230 V / 50-60 Hz

Potenza Max: 2200/2400 W

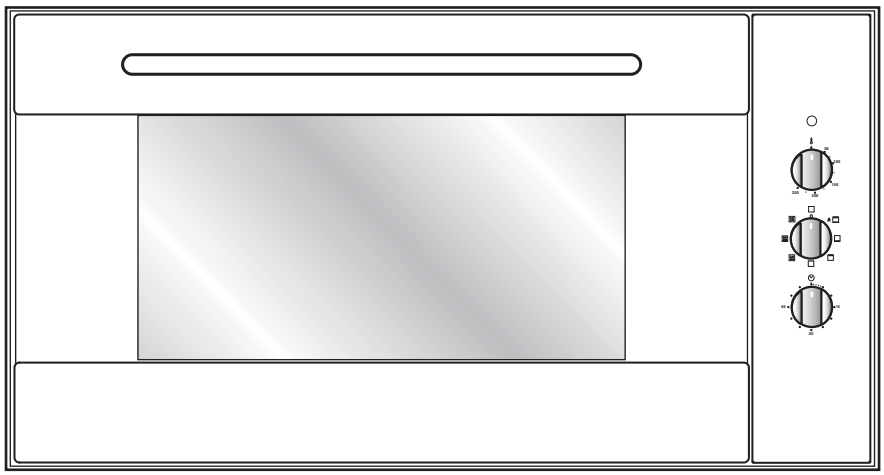
Estos aparatos han sido construidos de conformidad con las siguientes Normas Comunitarias:

- 2006/95/**CEE** del 12/12/06 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones;
- 2004/108/**CEE** del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones;
- 93/68/**CEE** del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.
- 2002/96/**CEE** y sucesivas modificaciones.

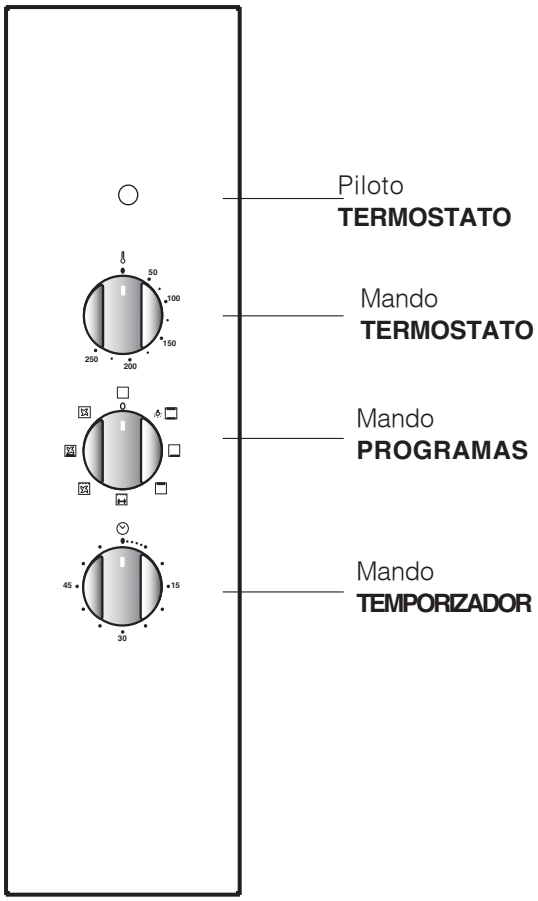
ENERGY LABEL
Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos
Norma EN 50304
Consumo de energía por convección Natural
función de calentamiento: Convencional
Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada
función de calentamiento: Ventilado

Descripción del aparato

Vista de conjunto



Panel de control



Puesta en funcionamiento y uso

ES

El "Maxihorno" Ariston reúne en un único aparato las ventajas de los hornos tradicionales a convección natural: “convencionales” y la de los hornos modernos a convección forzada: “ventilados”. Es un aparato sumamente versátil que permite elegir, en modo fácil y seguro, entre 7 métodos distintos de cocción. La selección de las distintas funciones ofrecidas se realiza accionando los mandos de selección "**B**" y el mando del termostato "**C**" presentes en el cuadro de mandos.

Illuminación horno
En cualquier posición del mando de selección, excepto la posición de reposo indicada por el "●", la luz del horno se enciende;
Nota: si fuera necesario encender la luz del horno sin activar los elementos calentadores, conviene poner el selector "**B**" en posición indicada con simbolo ☼, y seguidamente la perilla del termóstato "**C**" en descanso, o sea marcado el simbolo "●".

Atención: Cuando se enciende por primera vez el horno, aconsejamos hacerlo funcionar vacío durante media hora con el termóstato al máximo, luego abrir la puerta del horno y airear el local. El olor que se puede advertir durante esta operación, es debido a la evaporación de las sustancias usadas para proteger el horno durante el tiempo que transcurre entre la producción y la instalación del producto.

Horno Convencional ☼
Posición mando termostato “**C**”: Entre **50**°C y **250**°C.
Se encienden las dos resistencias : inferior y superior externa. El calor se distribuye uniformemente desde abajo y desde arriba. Se aconseja usar el convencional para la preparación de platos a base de carnes de buey o ternera que necesitan una cocción lenta con un constante agregado de líquidos. Sigue siendo el mejor sistema para la cocción de bizcochos secos, y de fruta en general. Para la cocción en el horno convencional, utilizar una sola bandeja o parrilla por vez, de lo contrario, se obtendrá una mala distribución de la temperatura.
Si la cocción necesita mayor calor desde abajo o desde arriba, utilizar los estantes superiores o inferiores.

La "resistenza inferiore"
Posición mando termostato “**C**”: Entre **50**°C y **250**°C.
Al girar la manecilla hasta la posición inferior se enciende la luz del horno y entra en funciones el elemento calefactor de abajo. Esta posición es la aconsejada para pasar al horno alimentos (contenidos en fuentes) que presentan la superficie cocida pero todavía hùmedos por dentro.

La "resistenza superiore"
Posición mando termostato “**C**”: Entre **50**°C y **250**°C.
Girando la perilla hasta esta posición se enciende la luz del horno y funciona el elemento calefactor de arriba.
Esta posición es la aconsejada para pasar al horno alimentos (contenidos en fuentes) que presentan por dentro cocida pero todavía hùmedos la superficie.

Grill
Importante: Poner el mando del termóstato "**C**" no más de **200**°C. Mantener cerrada la puerta del horno durante el funcionamiento del grill.
Se enciende el elemento calentador grill. La cocción con grill se produce por la irradiación térmica de arriba hacia abajo, mediante una resistencia eléctrica incandescente. La elevada temperatura del grill, permite el inmediato asado superficial de la carnes, con lo que, al impedir el escape de líquidos las mantiene más tiernas. La cocción con grill, es particularmente indicada para platos que necesitan una elevada temperatua superficial: chuletas de ternera, entrecote, solomillo, hamburguesas etc...

Grill Ventilado
Importante: Poner el mando del termóstato "**C**" no más de **200**°C. Mantener cerrada la puerta del horno durante el funcionamiento del grill.
Se enciende el elemento calentador grill y comienza a girar el ventilador. Une a la irradiación térmica, la circulación forzada del aire dentro del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor.

Horno Dulces
Posición del mando termostato “**C**”: Entre **50**°C y **250**°C.
Se enciende la resistencia inferior. Esta función es ideal para la cocción de comidas delicadas, en especial las tortas que necesitan fermentar, ya que este proceso se ve facilitado por el calor proveniente de abajo. Cabe destacar que las temperaturas más elevadas se alcanzan en tiempos bastante largos, por lo tanto, en estos casos, es aconsejable utilizar la función "Horno Convencional".

Horno Ventilado
Posición del mando termostato “**C**”: Entre **50**°C y **250**°C.
Se activan las resistencias y entra en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante y uniforme en todo el horno, el aire cocina y dora la comida uniformemente en todos sus puntos. También se pueden cocinar simultáneamente comidas distintas entre ellas, con tal que las temperaturas de cocción sean similares. Es posible utilizar simultáneamente 2

estantes como máximo respetando las advertencias indicadas en el párrafo “Cocción simultánea en más de un estante”. Se obtienen óptimos resultados con los platos que necesitan gratinado y cocción durante mucho tiempo. En los asados de carne, la mejor distribución del calor permite utilizar temperaturas más bajas que reducen la dispersión de los líquidos manteniéndolas más tiernas y reduciendo la disminución de peso. El horno ventilado es particularmente apreciado para la cocción de pescados que se puedan cocinar con muy poca cantidad de condimentos, manteniendo, de este modo, inalterados el aspecto y el sabor. La función ventilado se puede usar también para descongelar carne blanca o roja, pescado y pan, seleccionando una temperatura de 80°-100°C. Para descongelar alimentos más delicados se puede seleccionar 60°C o usar sólo la circulación de aire frío llevando el botón termóstato a 0°C. Al final de cada cocción haga funcionar el aparato durante 4-5 minutos colocando la perilla del termostato en 0 para favorecer el enfriamiento del horno. Si el aparato ha funcionado por mucho tiempo a la temperatura máxima y no se respetó dicha advertencia, para proteger al mismo, interviene un dispositivo de seguridad que interrumpe temporalmente la alimentación eléctrica.

La luz piloto de funcionamiento del horno (E)
Indica la fase de calentamiento del mismo, su apagado señala que en el interior del horno se ha alcanzado la temperatura seleccionada con el mando. A esta altura, cuando la luz piloto se apaga y se enciende alternativamente, indica que el termostato está trabajando correctamente para mantener constante la temperatura del horno.

Asador Multiple
Los Maxi Horno tienen un asador múltiple, transversal y fácil de extraer (Fig. A). Pinchar las carnes a cocer en sentido longitudinal, bloqueandolas con los tenedores regulables. En caso de brochetas, introducir las carnes en los pinchos en dotación y emplazarlos sobre las horquillas correspondientes. Clavar las patas **A** y **B** (Fig. A) en los agujeros sobre la grasera, apoyar la boca de la barra sobre el asiento **D** e introducir la rejilla en la primera guía del horno (Fig. B);

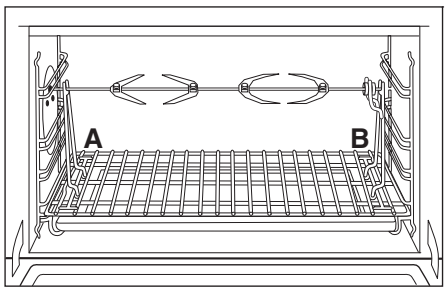


Fig. A

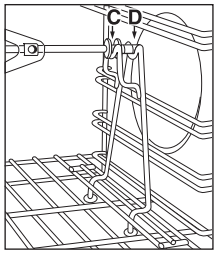


Fig. B

introducir la barra en el agujero del árbol motor, colocando la boca en el asiento **C**. Dejar que arranque el motorcito girando la perilla del selector en la posición grill.

El mando del cuentaminutos (D)
Para utilizar el cuentaminutos es necesario cargar la alarma, girando el mando una vuelta casi completa en sentido horario; luego, volviendo hacia atrás, seleccionar el tiempo deseado haciendo coincidir la referencia fija del cuadro de mandos con el número correspondiente a los minutos pre-establecidos.

Precalentamiento
Cuando sea necesario precalentar el horno, en general cada vez que se cocinen comidas fermentadas, se puede utilizar la función “**ventilado**” que permite alcanzar la temperatura deseada en poco tiempo y con consumos reducidos.
Una vez colocada en el horno, se puede elegir la función de cocción más indicada.

Uso del grill
El horno plurifunción pone a su disposición 2 posibilidades diferentes de asar.
Utilizar la posición “**grill**”, pero permite un perfecto asado de pequeñas porciones, como tostadas, salchichas, etc...
Ubicar la comida en el centro de la parrilla, debido a que se enciende solamente la parte central de la resistencia superior, la comida en los rincones no se cocina.
La posición “**grill ventilado**” es muy útil para asar rápidamente, se distribuye el calor emitido por el grill permitiendo obtener, simultáneamente con el dorado superficial, una cocción en la parte inferior.
Se puede usar también en la última parte de la cocción de las comidas que necesiten dorarse superficialmente, por ejemplo es ideal para dorar los fideos al gratén.
Importante: efectuar la cocción al grill con la puerta del horno cerrada, para obtener junto con los mejores resultados un notable ahorro de energía (10% aprox.).
Cuando desee cocinar con el grill, se aconseja regular el botón del termostato al máximo permitido (200°C) ya que esta es la condición de rendimiento

óptimo que se basa en la acción de los rayos infrarrojos; la parrilla se coloca en los estantes más altos (ver la tabla de cocción) y, para recoger la grasa y evitar la formación de humo, coloque la bandeja en el primer estante desde abajo.

Cocción de masa para repostería
En el caso de pasteles, cocinar siempre con el horno caliente, esperar el final del precalentamiento, que se detecta porque se apaga la luz piloto roja "**E**". No abrir la puerta durante la cocción, para evitar un descenso del pastel.
Las masas batidas no deben ser demasiado fluídas, para no prolongar demasiado los tiempos de cocción. En general:

Masa de dulce muy seca
En la próxima oportunidad seleccionar temperatura con 10°C superior y reducir el tiempo de cocción.

Cuando el bizcocho no fermenta
Usar menos líquido o bajar la temperatura de 10°C.

Torta oscura en la superficie
Colocar el molde más abajo, seleccionar una temperatura menor y prolongar el tiempo de cocción

Buen aspecto por fuera, pegadizo por dentro
Usar menos líquido, reducir la temperatura, aumentar el tiempo de cocción

El bizcochuelo no se desprende del molde
Untar bien el molde y espolvorearlo con un poco de pan rallado o harina

Cocina hecha sobre varios niveles, pero no todas las preparaciones igualmente hechas
Seleccionar una temperatura inferior. No necesariamente las fuentes introducidas al mismo tiempo deben quitarse juntas

Cocción de la pizza
Para una buena cocción de la pizza utilizar la función ⊠ "**ventilado**"**:**
- Precalentar el horno durante 10 minutos, como mínimo
- Utilizar un plato de aluminio ligero apoyándolo en la rejilla en dotación. Utilizando la bandeja horno aumentan los tiempos de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crujiente.
- No abrir frecuentemente el horno durante la cocción
- En el caso de pizas muy condimentadas, se aconseja introducir la mozzarella a mitad cocción.

Cocción del pescado y de la carne
La carne debe pesar como mínimo 1 Kg. para evitar que se seque demasiado. Para las carnes blancas, aves y pescado, utilizar bajas temperaturas (150°C-200°C). Para las carnes rojas, que se desean bien cocidas exteriormente conservando el jugo dentro, es aconsejable iniciar con una temperatura elevada (200°C-220°C) durante un tiempo breve, para disminuirla posteriormente. En general, mientras más grande es el asado, más baja deberá ser la temperatura y mayor el tiempo de cocción.
Poner la carne que se desea cocinar en el centro de la parrilla e introducir debajo de la misma la bandeja para horno para recoger la grasa.
Introducir la parrilla de tal modo que la comida se encuentre en el centro del horno. Si se desea tener más calor desde abajo, utilizar los estantes más bajos. Para obtener asados sabrosos (particularmente de pato y caza) recubrir la carne con manteca o tocino y colocarla en la parte superior.

Tabla de cocción

Tipo de plato	Temperatura °C	Tiempo de cocción (minutos)	Tipo de plato	Temperatura °C	Tiempo de cocción (horas)
Pastelería			**Carnes**		
Torta de fruta	130	60-70	Pavo (4-8 kg.)	160	3-4½
Merengue	130	30-40	Ganso (4-5 kg.)	160	4-4½
Bizcochuelo	150	20-30	Pato (2-4 kg.)	170	1½-2½
Torta del Ángel	160	40-50	Capón (2½-3 kg.)	170	2-2½
Torta margarita	160	40-50	Estofado de vaca (1-1½ kg.)	160	3-3½
Torta de chocolate	170	30-40	Pernil de cordero	160	1-1½
Bollo	170	40-50	Libre asada (2 kg.)	160	1-1½
Bombas	200	15-20	Faisán asado	170	1-1½
Bizcochos de hojaldre	200	15-20	Pollo (1-1½ kg.)		
Hojaldre	200	15-20			
Pastafrola	200	15-20	**Pescado**	200	15-25 minutos

Tipo de plato	Tiempo de cocción (minutos)	Posición de la parrilla
Chuleta (0.5 kg.)	60	3ª guía
Chorizos	15	2ª guía
Pollo a la parrilla (1 kg)	60	1ª guía
Asado de ternera(0.6 kg.)	60	-
Pollo asado (1 kg.)	60	-

Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de comida, su homogeneidad y dimensión. En la primera cocción, seleccione entonces, los valores del tiempo de cocción más bajos entre aquellos indicados, y sucesivamente auméntelos si es necesario.

1° guía es la posición más baja.

Precauciones y consejos

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparato ha sido concebido para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por los daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- **Durante el uso del aparato los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga alejados a los niños.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: a los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente podría incendiarse.
- Controle siempre que los mandos estén en la posición "●"/"O" cuando no se utiliza el aparato.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.
  El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eleminación de su electrodoméstico viejo.

Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora reduciendo la carga de absorción de las empresas eléctricas.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones al GRILL y GRATIN con la puerta cerrada: ya sea para obtener mejores resultados como para un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga eficientes y limpias las juntas para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Asistencia

Comunique:

- el modelo de la máquina (Mod.)
- el número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características ubicada en el aparato y/o en el embalaje.

Mantenimiento y cuidados

Cortar el suministro eléctrico

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

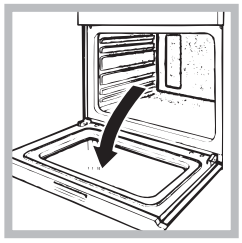
Limpiar el aparato

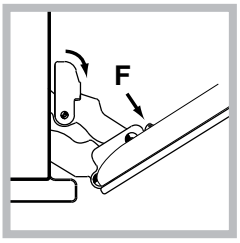
- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite los productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas, con excepción de las guías deslizables.
- No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

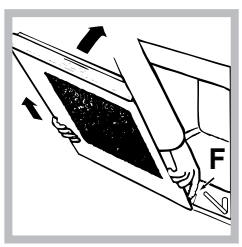
Limpiar la puerta

Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio. Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno:

1. para ello, abra completamente la puerta (*ver la figura*);
2. alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras (*ver la figura*);







3. sujete la puerta de los costados externos y ciérrela lenta pero no completamente. Presione los sujetadores "**F**", luego tire la puerta hacia sí mismo, extrayéndola de las bisagras (*ver la figura*).

Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

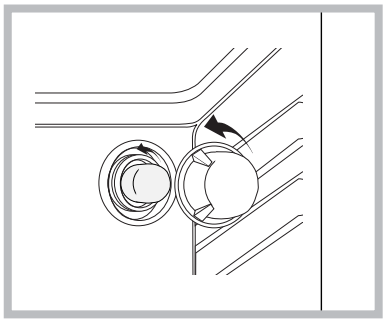
Controle las juntas

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (*ver Asistencia*). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Sustituir la bombilla

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:

1. Desenrosque la tapa de vidrio del portalámpara.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa (*ver la figura*).



Instruções para utilização

PT

IT Italiano, 1
GB English,12
FR Français, 22
ES Espanol, 32
PT **Portuges, 42**
DE Deutsch, 52
NL Nederlands,62

MB 91.3 / HA
MB 91.3 IX / HA

Índice

Instalação, 43-44
Posicionamento
Ligação eléctrica
Placa de identificação

Descrição do aparelho, 45
Vista de conjunto
Painel de comandos

Início e utilização, 46
Início do forno
Programas de cozedura
Conselhos práticos para cozedura
Tabela de cozedura

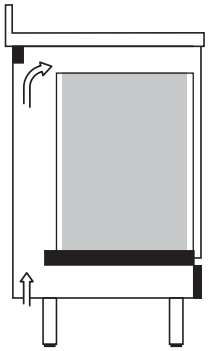
Precauções e conselhos, 50
Segurança geral
Eliminação
Economia e respeito do meio ambiente
Assistência técnica

Manutenção e cuidados, 51
Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Limpeza da porta
Substituição da lâmpada

Instalação

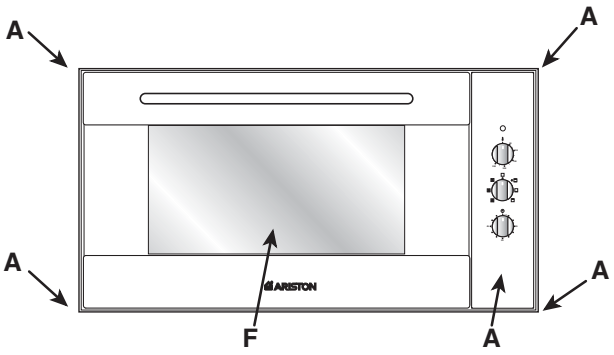
Importante: qualquer operação de regulação, manutenção etc., deve ser efectuada com o forno desligado da corrente eléctrica.

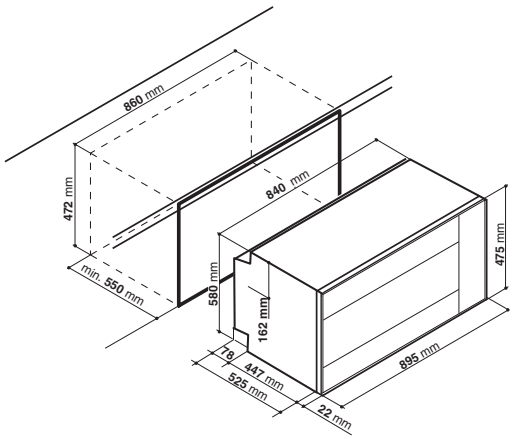
Instalação dos fornos de encaixe
Para garantir um bom funcionamento do aparelho de encastrar é necessário que o móvel tenha as dimensões adequadas. Na figura estão indicadas as dimensões do vão do móvel, para inserção sob bancada ou a coluna.



Para obter uma ventilação eficiente na parte dianteira inferior e na parte superior do móvel, é necessário providenciar algumas entradas de ar, (uma entrada por baixo de 200 cm2 no mínimo e uma saída por cima de 90 cm2 no mínimo. Os painéis dos móveis adjacentes ao forno deverão ser de material resistente ao calor. Especialmente as colas dos móveis de madeira revestidos deverão ser resistentes a uma temperatura de 120 °C. Depois de o aparelho estar encastrado evitar contactos com as partes eléctricas conforme as normas de segurança. Todas as partes que garantem a protecção devem ser fixadas de modo a não poderem ser retiradas sem o auxílio de ferramenta.

Fixação
Introduza a aparelhagem no vão; abra a porta do forno e prenda o forno no móvel mediante os 4 parafusos “A”,lembre-se de colocar as apropriadas anilhas fornecidas entre o furo e o parafuso.





Ligação eléctrica
Os fornos equipados com cabo de alimentação tripolar estão predispostos para funcionar com a tensão de corrente alternada e a frequência de alimentação indicadas na placa de características (situada no aparelho) e no manual de instruções. O condutor da ligação à terra é o cabo de cor verde-amarela.

Ligação do cabo de alimentação à rede
O aparelho deve ser ligado directamente à rede interpondo entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. dimensionado para a tensão e conforme as normas em vigor (a conexão à de terra não deve ser interrompida pelo interruptor).
O cabo de alimentação deve ser colocado de modo a não alcançar em ponto algum uma temperatura superior à ambiente de 50°C.
Antes de efectuar a ligação assegurar-se que:

- a válvula limidora e a instalação doméstica possam suportar a tensão do aparelho (veja placa de características);
- a instalação de alimentação esteja equipada com uma conexão à terra eficaz conforme as normas e as disposições da lei;
- a tomada ou o interruptor omnipolar possam ser alcançados facilmente com o forno instalado.

Atenção: não utilizar reduções, adaptadores ou derivadores que podem provocar aquecimentos ou queimaduras.

Dimensões úteis do forno:
largura:cm. 54
profundidade:cm. 38
altura:cm. 33

Potências:	**220W - 230 W**
- Estático**:**	2150 W 2350 W
- Resistencia Inferior	1200 W 1300 W
- Resistencia Superior	960 W 1050 W
- Grill	1850 W 2000 W
- Grill Ventilado	1850 W 2000 W
- Forno Doce	1200 W 1300 W
- Ventilado	2150 W 2350 W

Volume útil do Maxiforno:
L. 68

Tensão e frequência de alimentação:
220/230 V / 50-60 Hz

Potência Max: 2200/2400 W

ETIQUETA DE ENERGIA
Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos
Norma EN 50304
Consumo de energia com convecção natural
função de aquecimento: ▭ Estático
Consumo de energia da declaração de Classe com convecção forçada
função de aquecimento: ⊠ Ventilado

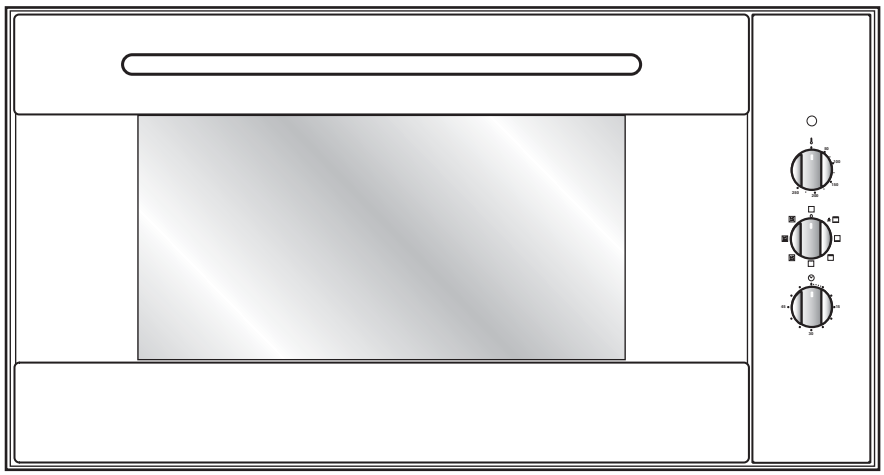
Este equipamento é conforme as seguintes normas comunitárias:

- 2006/95/**CEE** de 12/12/06 (baixa tensão) e modificações sucessivas;
- 2004/108/**CEE** de 15/12/04 (compatibilidade electromagnética) e modificações sucessivas;
- 93/68/**CEE** de 22/07/93 e modificações sucessivas.
- 2002/96/**CEE** e modificações sucessivas.

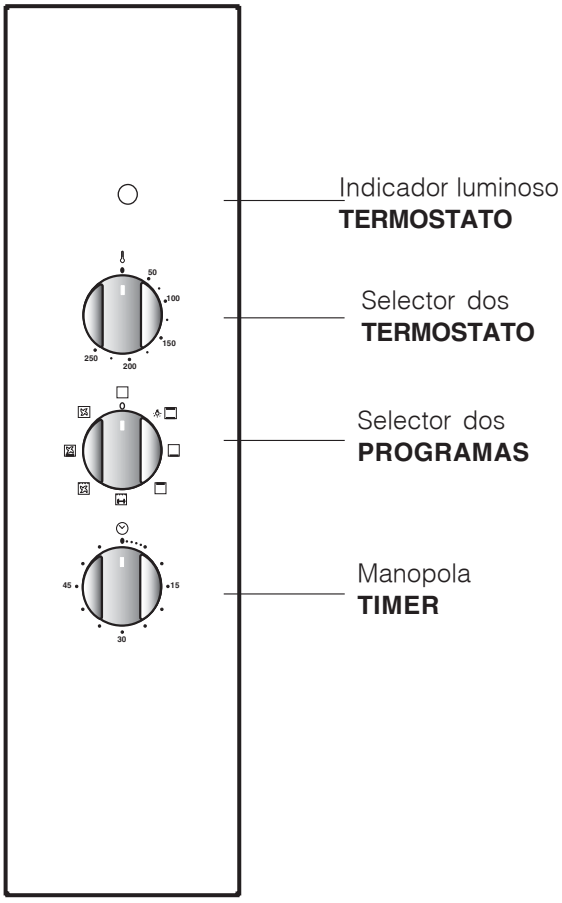
Descrição do aparelho

PT

Vista de conjunto



Painel de comandos



Início e utilização

PT

O f"Maxiforno" Ariston reúne num único aparelho as vantagens dos fornos tradicionais de convecção natural: “estáticos” e as vantagens dos fornos modernos de convecção forçada: “ventilados”. É um aparelho extremamente versátil que permite escolher de maneira fácil e segura entre as três modalidades de cozedura. A selecção das diferentes funções oferta é obtida ao accionar os manípulos de selecção “**B**” e do termostato “**C**” situados no painel.

Illuminação do forno
Quando o manípulo de selecção é rodado para qualquer posição fora do "●", acende-se a luz do forno
Atenção: para acender a luz do forno sem activar nenhum elemento aquecedor, è preciso colocar o manípulo de selecção "**B**" na posição indicada pelo símbolo ☼, e depois o manípulo do termostato "**C**" marcada com o símbolo "●", no zero.
Atenção! Ao acender pela primeira vez, é aconselhável fazer funcionar o forno vazio durante cerca de meia hora com o termóstato no máximo e logo após abrir a porta do forno e ventilar o local.
O cheiro emanado é devido à evaporação de substâncias utilizadas para proteger o forno durante o tempo que decorrer entre a produção e a instalação do aparelho.

Forno Estático ☼
Posição do manípulo do termostato “**C**” : Entre **50**°C e **250**°C.
Acendem-se os dois elementos aquecedores inferior e superior externo. O calor é distribuído uniformemente de baixo para cima. O forno estático é aconselhado na preparação de pratos a base de carnes de bezerro ou vitelo que precisam ser cozidos lentamente com cons-tante adicionação de líquidos. Continua a ser o melhor sistema para cozer biscoitos secos, além das frutas em geral. Ao preparar alimentos no forno estático utili-zar somente uma pingadeira ou uma grelha de cada vez, senão obterá uma má distribuição da temperatu-ra. Se a cozedura precisar de mais calor de baixo ou de cima, utilizar as prateleiras superiores ou inferiores.

Posição da resistencia inferior
Posição do manípulo do termostato “**C**” : Entre **50**°C e **250**°C.
Rodando o manípulo até esta posição, acende-se a luz do forno e entra em funcionamento o elemento aquecedor inferior. Esta posição é aconselhada para retocar a cozedura de alimentos (colocados em assadeiras) que estão bem cozidos por fora mas ainda semi-crus por dentro.

Posição da resistencia Superior
Posição do manípulo do termostato “**C**” : Entre **50**°C e **250**°C.
Ao rodar o manípulo do forno até esta posição, acende-se a luz do forno e entra em funcionamento o elemento aquecedor. Esta posição é aconselhada para retocar a cozedura de alimentos (colocados em assadeiras) que estão bem cozidos por dentro mas ainda semi-crus por fora .

Grelha
Importante: colocar o manípulo do termóstato "**C**" não além dos **200**°C. Mantener la porta do forno fechada durante o funcionamento do grill.
Acende-se o elemento aquecedor central da grelha. A cozedura é realizada pela irradiação térmica de cima para baixo, de uma resistência eléctrica incandescente. A temperatura muito alta e directa da grelha permite assar imediatamente a superfície das carnes, deste modo dificulta-se a saída dos líquidos e as carnes mantêm-se mais tenras.

Grelha Ventilada
Importante: colocar o manípulo do termóstato "**C**" não além dos **200**°C. Mantener la porta do forno fechada durante o funcionamento do grill.
Acende-se o elemento aquecedor central da grelha e a ventoinha põe-se a girar. Une-se à irradiação térmica a circulação forçada do ar dentro do forno. Isto impede que se queime a superfície dos alimentos e desta maneira o poder de penetração do calor aumenta.

Forno Doce
Posição do manípulo do termostato “**C**” : Entre **50**°C e **250**°C.
o elemento aquecedor inferior entra em funcionamento e a ventoinha começa a rodar.
Esta função é indicada para cozer alimentos delicados, em particular doces que precisam de fermentação, facilitada pelo calor proveniente da parte inferior. As temperaturas mais elevadas são atingidas em longo tempo portanto, nestes casos é aconselhável utilizar a função “Forno Estático”.

Forno Ventilado
Posição do manípulo do termostato “**C**” : Entre **50**°C e **250**°C.
Acendem-se os elementos aquecedores e entra em função a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme no forno inteiro, o ar coze e assa o alimento de maneira uniforme em todos os pontos. Pode-se cozer contemporaneamente mesmo diferentes pratos, que tenham temperaturas de preparação similares. É possível utilizar até 2 prateleiras no máximo contemporaneamente se seguir os conselhos apresentados no parágrafo “Cozedura

contemporânea em diversas prateleiras".
Óptimos resultados são obtidos com pratos que precisam ser gratinados ou cozidos bastante tempo. Nos assados de carne a melhor distribuição do calor permite utilizar temperaturas mais baixas que reduzem a dispersão dos líquidos, desta forma mantêm-se mais mórbidos e reduz-se a queda de peso.
O forno ventilado é especialmente apreciado para cozer peixe que posa ser cozido com pouquíssima adicionação de temperos, desta maneira o aspecto e o sabor mantêm-se inalterados.
A função ventilada também pode ser utilizada para descongelar carne branca ou vermelha, peixe, pão; regular a temperatura entre 80° e 100°C. Para descongelar alimentos mais delicados pode-se regular em 60°C ou utilizar somente a circulação de ar frio, para isto regular o manípulo do termostato em 0°C. Todas as vezes, ao acabar de cozinhar, deixe o aparelho a funcionar 4 ou 5 minutos, com o selector do termostato colocado no 0 para facilitar o arrefecimento do forno. Se o aparelho funcionar muito tempo na temperatura máxima e o conselho acima não tiver sido seguido; para proteger o mesmo, intervirá um dispositivo de segurança que temporariamente interromperá a alimentação eléctrica.

O indicador luminoso do forno (E)
Indica a fase de aquecimento do mesmo; apaga-se quando a temperatura no interior do forno atingir o valor seleccionado com o manípulo.
O acender e apagar da luz indica que o termostato está a trabalhar correctamente, mantendo constante a temperatura no interior do forno.

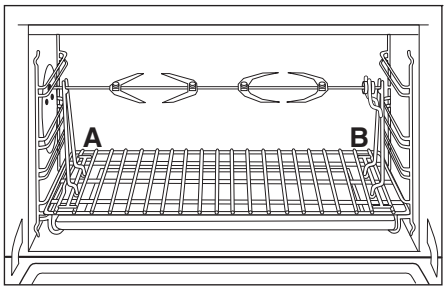


Fig. A

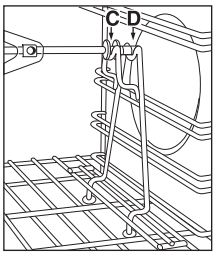


Fig. B

Multi-espeto
Os Maxi Fornos estão equipados com um multi-espeto transversal extraível (Fig. A). Enfie a carne no sentido do comprimento fixando-a com os garfos reguláveis adequados. No caso de espetinhos, enfie os pedaços de carne nos espetos fornecidos com o forno e coloque-os nos suportes apropriados.
Enfie os suportes **A** e **B** Fig. A nos furos predispostos sobre a pingadeira, apoie a gola da haste na sede **D** e enfie a grelha no primeiro trilho do forno (Fig. B). Enfie a haste no furo do eixo do motor colocando a gola na sede **C**. Encaminhar o motor rodando o manípulo do selector na posição grill.

O manípulo do contaminutos (D)
Para utilizar o conta-minutos é necessário dar uma volta quase completa ao manípulo no sentido dos ponteiros do relógio, para carregar a campainha; voltando para trás, marcar o tempo desejado, fazendo coincidir com a referência do painel o número de minutos pretendidos.

Pré-aquecimento
Caso for preciso aquecer previamente o forno, como geralmente todas às vezes que for cozer alimentos fermentados, é possível utilizar a função "**ventilada**" que permite atingir a temperatura desejada em pouco tempo e com consumos reduzidos. Depois de colocar no forno, pode-se passar para a função de cozedura mais indicada.

Utilização da grelha
O forno com pluri - funções coloca a disposição 2 diferentes possibilidades de grelhar.
Utilizar a posição "**grelha**", mas permite grelhar perfeitamente pequenas porções, tais come sandes quentes, salsichas etc. ...
Colocar o alimento no centro da grelha, porque estará acesa somente a parte central da resistência superior, o alimento nos cantos não será cozido.
A posição "**grelha ventilada**" é utilíssima para grelhar rapidamente, o calor emitido pela grelha se distribui permitindo contemporaneamente dourar a superfície e cozer a parte inferior.
Pode-se utilizá-la também na parte final da cozedura dos alimentos que precisem ser dourados na superfície, por exemplo é ideal para dourar a massa preparado no forno, no final da cozedura.
Importante: efectuar a cozedura com a grelha com a porta do forno fechada, assim obtém-se juntamente a melhores resultados, uma sensível economia de energia (cerca de 10%).Se desejar cozer na grelha, é aconselhável regular o selector do termostato na máxima temperatura permitida (200°C) porque esta é a condição de aproveitamento ideal, que se baseia na acção dos raios infravermelhos; a grelha deve ser

colocada nas prateleiras mais altas (veja a tabela de cozedura) e, para recolher a gordura e evitar a formação de fumo, coloque a bandeja pingadeira na primeira prateleira de baixo.

Cozer doces

Para cozer doces, colocá-los sempre com o forno já quente, aguardar o final do pré-aquecimento, indicado quando o indicador luminoso vermelho **"E"** apagar-se. Não abrir a porta durante a cozedura para evitar que o doce abaixe. As massas batidas não devem ser fluidas demais, para não prolongar excessivamente os tempos de cozedura.
Em geral :

Bolo muito seco
A próxima vez aumentar a temperatura de 10°C e reduzir o tempo de cozedura

O bolo abaixou-se
Utilizar menos líquido ou abaixar a temperatura de 10°C.

Bolo escuro por cima
Colocá-lo a uma altura inferior, seleccionar uma temperatura mais baixa e deixá-lo cozer mais tempo.

Boa cozedura por fora mas mole por dentro
Utilizar menos líquido, reduzir a temperatura, aumentar o tempo de cozedura.

O bolo não se desprende da forma
Espalhar um pouco de farinha de rosca ou trigo para untar bem a forma.

Cozi em várias prateleiras mas os alimentos não foram cozidos de maneira uniforme.
Seleccionar uma temperatura inferior. Alimentos colocados juntos em prateleiras diferentes não precisam ser retirados do forno ao mesmo tempo.

Cozer pizas

Para cozer bem a piza, utilizar a modalidade ⊠ "**ventilada**"**:**

- Aquecer previamente o forno pelo menos 10 minutos.
- Utilizar uma forma de alumínio ligeiro sobre a prateleira fornecida. Utilizar a pingadeira prolonga o tempo para cozer e dificilmente obtém-se uma piza crocante.
- Não abrir frequentemente o forno durante a cozedura.
- No caso de pizas muito guarnecidas (tipo caprichosa ou quatro estações) é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Cozedura do peixe e da carne

A carne deve pesar pelo menos 1 kg, para evitar que se seque demais. Para as carnes brancas, as aves e o peixe utilizar temperaturas baixas (150°C- 200°C). Para as carnes vermelhas que devem ser bem cozidas por fora e conservar o suco por dentro, é melhor começar com uma temperatura alta (entre 200°C e 220°C) durante um breve período e em seguida diminuí-la. Em geral, quanto maior for o pedaço de carne, a temperatura deverá ser mais baixa e o tempo de cozedura mais longo. Colocar o pedaço de carne no meio da grelha e colocar a pingadeira embaixo da grelha para recolher a gordura.
Colocar a grelha de modo que o alimento fique no centro do forno. Se desejar mais calor por baixo utilizar as prateleiras mais baixas. Para obter assados saborosos (especialmente patos e caça), cobrir a carne com fatias de gordura ou toucinho e posicionar na parte superior.

Tabela de cozedura

Tipo de iguaria	Temperatura °C	Tempo de cozedura (minutos)	Tipo de iguaria	Temperatura °C	Tempo de cozedura (minutos)
Pastelaria			**Carnes**		
Tarte de fruta	130	60-70	Toucinho (4-8 kg.)	160	3-4½
Merengue	130	30-40	Ganso (4-5 kg.)	160	4-4½
Pão de Espanha	150	20-30	Pato (2-4 kg.)	170	1½-2½
Tarte dos Anjos	160	40-50	Capão (2½-3 kg.)	170	2-2½
Tarte marguerita	160	40-50	Novilho (1-1½ kg.)	160	3-3½
Tarte de chocolate	170	30-40	Costeletas de carneiro	160	1-1½
Fogaça	170	40-50	Lebre assada (2 kg.)	160	1-1½
Bignè	200	15-20	Faisão assado	160	1-1½
Biscoito de massa	200	15-20	Frango (1-1½ kg.)	170	1-1½
Mil folhas	200	15-20			
Massa tenra	200	15-20	**Peixe**	200	15-25 minutos

Tipo de iguaria	**Tempo de cozedura (minutos)**	**Posição da grelha**
Bife (0.5 kg.)	60	3ª guia
Salsicha	15	2ª guia
Frango na grelha (1 kg)	60	1ª guia
Vitela assada no espeto (0.6 kg.)	60	-
Frango no espeto (1 kg.)	60	-

Os tempos de cozedura podem variar segundo a natureza dos alimentos, a sua homogeneidade e o seu volume. Para a primeira cozedura, escolher portanto os valores de tempo de cozedura mais baixos entre aqueles indicados e sucessivamente se necessário aumentá-los.

A 1a guia è aquela na posição mais baixa.

Precauções e conselhos

PT

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as regras internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos cabos para este fim, situados aos lados do forno.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- **O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis.**
- **Durante o uso do aparelho os elementos de aquecimento e algumas partes da porta do forno ficam muito quentes. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes;
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderão arder.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição "●"/"○" quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para deslizar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.
  Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

Economia e respeito do meio ambiente

- Se utilizar o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, colabora-se para reduzir a carga de absorção do fornecimento de electricidade.
- É recomendável realizar as cozeduras ao GRILL e GRATIN sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

Assistência técnica

Comunique:

- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho e/ou na embalagem.

Manutenção e cuidados

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

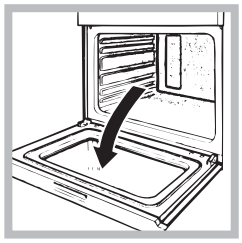
Limpeza do aparelho

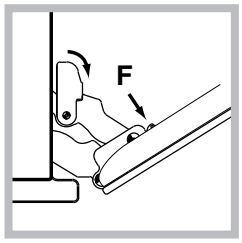
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça, excepto as guias corrediças.
- Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

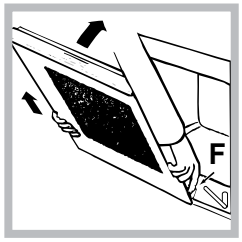
Limpeza da porta

Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro. Para uma limpeza mais cuidadosa, é possível retirar a porta do forno.

1. abra a porta inteiramente (*veja a figura*);
2. levante e rode as alavancas situadas nas duas dobradiças;







3. segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Pressione os grampos **F**, em seguida puxe a porta para a frente e retire-a das dobradiças (*veja a figura*).

Para montar novamente a porta realize, na ordem contrária, as mesmas operações.

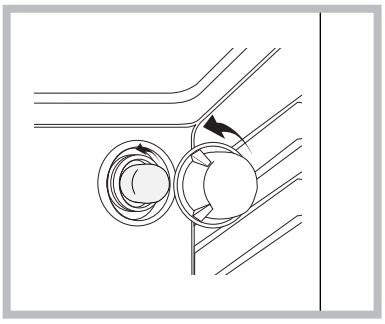
Verificação das guarnições

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo (veja a Assistência técnica).. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituição da lâmpada

Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:

1. Desatarraxe a tampa em vidro do bocal da lâmpada.
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 25 W, engate E 14.
3. Retire a tampa (*veja a figura*).



Bedienungsanleitung

DE

IT Italiano, 1
GB English, 12
FR Français, 22
ES Espanol, 32
PT Portuges, 42
DE **Deutsch, 52**
NL Nederlands,62

MB 91.3 / HA
MB 91.3 IX / HA

Inhaltsverzeichnis

Installation, 53-54
Aufstellung
Elektroanschluss
Typenschild

Beschreibung des Gerätes, 55
Geräteansicht
Bedienfeld

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 56-59
Inbetriebsetzung des Backofens
Garprogramme
Praktische Back-/Brathinweise
Back-/Brattabelle

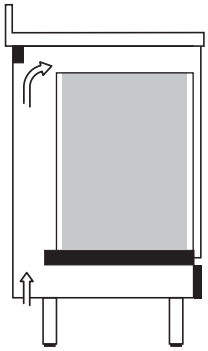
Vorsichtsmaßregeln und Hinweise, 60
Allgemeine Sicherheit
Entsorgung
Energie sparen und Umwelt schonen

Reinigung und Pflege, 61
Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz
Reinigung des Gerätes
Reinigung der Tür
Lampenaustausch

Installation

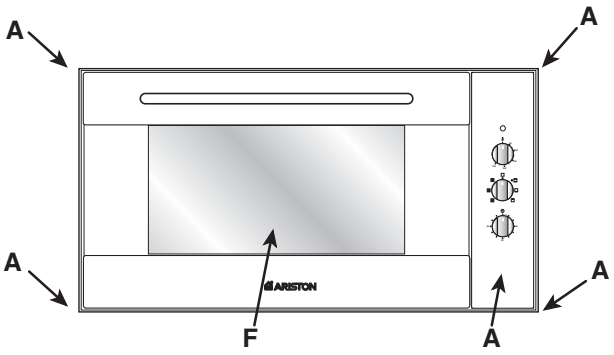
Wichtig: Vor jeder Einstellung, Wartung usw. ist der Backofen vom Stromnetz zu trennen.

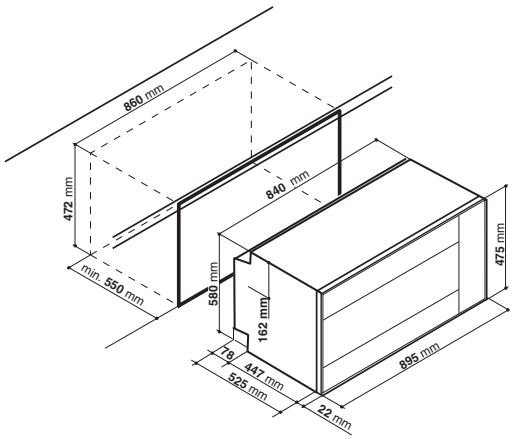
Installation der Einbaubacköfen
Um einen einwandfreien Betrieb des Einbaugerätes zu gewährleisten, muß der Umbauschrank geeignete Merkmale aufweisen. Auf Abbildung sind die Abmessungen des Um-bauschrankes in der Version Unterbau angegeben.



Um eine optimale Belüftung an der vorderen, unteren Seite des Möbels und an dessen Oberseite zu gewährleisten, müssen geeignete Belüftungsöffnungen vorge-sehen werden (Belüftungsöffnung von unten mindestens 200 cm², Luftabzug auf der oberen Seite mindestens 90cm²). Die am Backofen angrenzenden Schrankwände müssen hitzebeständig sein. Besonders bei Schränken aus Furnierholz muß der Leim einer Temperatur von 120 °C standhalten. Gemäß den Sicherheitsvorschriften müssen nach dem Einbau des Gerätes alle Berührungsmöglichkeiten mit elektrischen Teilen ausgeschlossen sein. Alle zur Sicherheit vorhandenen Teile müssen so befestigt werden, daß sie ohne Zuhilfenahme eines Werkzeuges nicht entfernt werden können.

Befestigung
Stellen Sie das Gerät in die vorgesehene Öffnung, öffnen Sie die Ofentür und befestigen Sie den Ofen am Umbauschrank mittels der 4 Schrauben "A“.
Vergessen Sie dabei nicht, das Distanzstück zwischen der Bohrung und der Schraube einzufügen.





DE

Elektroanschluß
Die mit einem Dreileiterspeisekabel ausgerüsteten Backöfen sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei einer auf dem Typenschild (auf dem Gerät) aufgeführten Versorgungsspannung und -frequenz ausgelegt.
Der Erdleiter hat die Farbe gelb/grün.

Anschluß des Versorgungskabels an das Stromnetz
Das Gerät muß direkt an das Stromnetz angeschlossen werden. Zwischen Stromnetz und Gerät ist ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden).
Das Versorgungskabel muß so verlegt werden, daß es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt. Vor dem Anschluß vergewissern Sie sich bitte, daß:

- der Leitungsschutzschalter (Sicherungen etc.) und die Hausanlage die Belastung durch das Gerät aushalten können (siehe Typenschild);
- die Stromversorgungsanlage mit einer den gesetzlichen Bestimmungen und Vorschriften entsprechenden Erdung versehen ist;
- die Steckdose bzw. der allpolige Schalter bei installiertem Backofen leicht zugänglich ist.

NB.: Verwenden Sie keine Zwischenstecker, Adapter oder Verlängerungen, diese könnten durchbrennen bzw. schmelzen.

Nutzabmessungen des Backofens:
Breite cm. 54
Tiefe cm. 38
Höhe cm. 33

Leistungen:	**220W - 230 W**
- Konventioneller Backofen	2150 W 2350 W
- Unterer Heizwiderstand	1200 W 1300 W
- Oberer Heizwiderstand	960 W 1050 W
- Grill	1850 W 2000 W
- Umluft-Grill	1850 W 2000 W
- Kuchen-Backofen	1200 W 1300 W
- Heißluft-Ofen	2150 W 2350 W

Nutzvolumen des Maxiforno: L. 68

Versorgungsspannung und -frequenz:
220/230 V / 50-60 Hz

Maximale Leistung:2200/2400 W

Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 2006/95/**CEE** vom 12/12/06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;
- 2004/108/**CEE** vom 15/12/04 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen;
- 93/68/**CEE** vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.
- 2002/96/**CEE** und nachfolgenden Änderungen.

ENERGIE-ETIKETT
Richtlinie 2002/40/CE über die Etikettierung von Elektrobacköfen
Norm EN 50304
Energieverbrauch Natürliche Konvektion

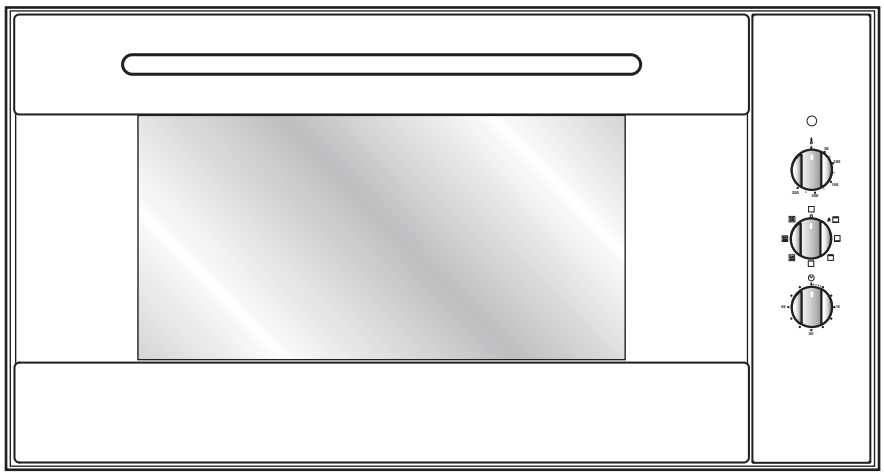
Heizfunktion: ▭ Statischer
Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion

Heizfunktion: ⊠ Heißluft

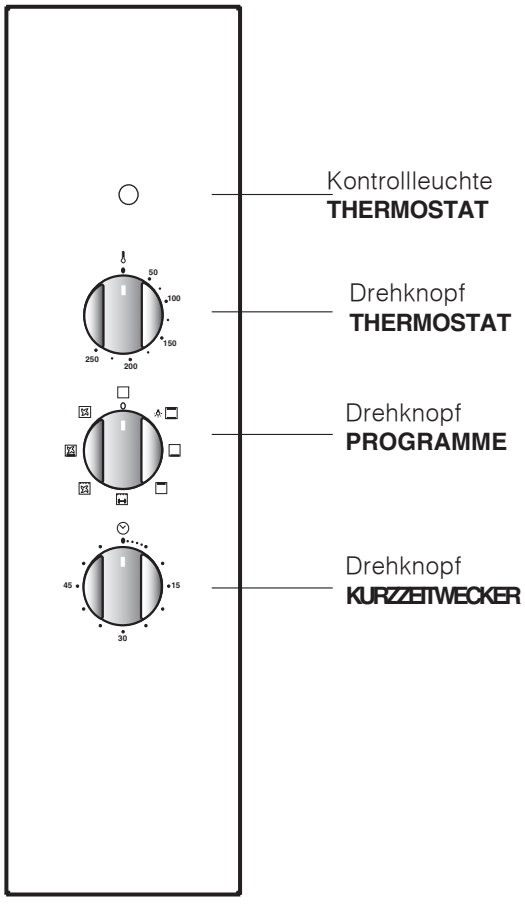
Beschreibung des Gerätes

DE

Geräteansicht



Bedienfeld



Inbetriebsetzung und Gebrauch

DE

Der Ariston "Maxiforno"-Backofen vereint in einem einzigen Gerät die Vorzüge der herkömmlichen Backöfen mit 'statischem' Wärmeübergang und die der modernen 'Heißluft'-Backöfen mit Wärmeströmung.
Es handelt sich um ein äußerst vielseitiges Gerät, das es Ihnen ermöglicht, zwischen 5 einfachen und sicheren Brat/Backmethoden wählen zu können.
Das Einstellen dieser verschiedenen Funktionen erfolgt über den Funktionswähler "**B**" und dem Thermostatenknopf "**C**" der Schalterblende.

Ofenbeleuchtung
Bei jeder von der mit "●" gekennzeichneten Nullposition abweichenden Einstellung des Funktionswählers schaltet sich die Backofenbeleuchtung ein.
ZUR BEACHTUNG: Soll das Backofenlicht eingeschaltet werden, ohne daß irgendein Heizelement in Betrieb gesetzt wurde, muß der Reglerknopf "B" auf die mit dem Symbol ☼ gekennzeichnete Position, und der Thermostatregler "**C**" auf die mit "●" gekennzeichnete Nullposition gedreht werden.
Zur Beachtung: Bei erstmaligem Benutzen sollte der leere Backofen für etwa 30 Minuten bei eingestellter Höchsttemperatur in Betrieb gesetzt werden. Öffnen Sie nun die Backofentür; der Raum sollte währenddessen ausreichend gelüftet werden. Der hierbei eventuell entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens während des Zeitraumes zwischen Produktion und erster Inbetriebnahme aufgetragenen Stoffe verursacht.

Statischer Backofen ☼
Thermostatenknopf "**C**": zwischen **50**°C und **250**°C.
Die beiden Heizelemente, d.h. das untere und das obere äußere schalten sich ein. Die Hitze steigt gleichmäßig von unten nach oben auf. Der statische Backofen eignet sich ganz besonders zur Zubereitung von Rind- oder Kalbfleischgerichten, für die eine lange Garzeit unter ständiger Hinzugabe von Flüssigkeit erforderlich ist. Unübertrefflich ist er für das Backen von Kleingebäck, sowie für das Garen von Obst. Beim statischen Backofen schieben Sie bitte jedesmal nur ein Backblech ein, da ein gleichzeitiges Garen oder Backen auf mehreren Ebenen keine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet. Verwenden Sie die obere Einschubhöhe, wenn mehr Oberhitze verlangt wird, und die untere, wenn mehr Unterhitze verlangt wird.

"Unterer Heizwiderstand"
Thermostatenknopf "**C**": zwischen **50**°C und **250**°C.
Die Backofenbeleuchtung und das untere Heizelement schalten sich ein. Diese Position empfiehlt sich zum Nachgaren von Speisen (in Auflaufformen), die an der Oberfläche schon die richtige Bräunung haben, innen jedoch noch klebrig sind, oder für das Backen von Obstkuchen und -torten, die eine gemäßigte Oberhitze verlangen.

"Oberer Heizwiderstand"
Thermostatenknopf "**C**": zwischen **50**°C und **250**°C.
Die Backofenbeleuchtung und das obere Heizelement schalten sich ein. Diese Position eignet sich zum Nachgaren von Speisen (in Auflaufformen), die innen bereits gar, jedoch an der Oberfläche noch nicht richtig gebräunt sind.

Grill
Wichtig: den Thermostatknopf "**C**" nicht über **200**°C hinaus einstellen. Wähend des Grillens ist es notwending, die Ofentür geschloßen zu halten.
Das mittlere Heizelement schaltet sich ein. Das Grillen erfolgt durch die gleichbleibend von oben nach unten gerichtete Strahlungshitze eines glühenden Elektrowiderstandes. Durch die äußerst hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze wird das Fleisch auf der Oberseite rasch gebräunt, somit tritt kein Fleischsaft aus und das Fleisch bleibt zarter.

Umluft-Grill
Wichtig: den Thermostatknopf "**C**" nicht über **200**°C hinaus einstellen. Wähend des Grillens ist es notwending, die Ofentür geschloßen zu halten.
Das mittlere Heizelement schaltet sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Beim Umluft-Doppelgrill kommt zu der einseitigen Strahlungshitze noch die im Innern des Backofens zirkulierende Heißluft hinzu. Hierdurch wird ein Verbrennen der Speisenoberflächen vermieden, die Hitze kann so leichter in die Speisen eindringen.

Kuchen-Backofen
Thermostatenknopf "**C**": zwischen **50**°C und **250**°C.
Das untere Heizelement schaltet sich ein. Diese Funktion eignet sich zum Garen zarter Speisen, insbesondere zum Backen von Hefeteigen, deren Gärung dank der von unten aufsteigenden Hitze gefördert wird. Man macht darauf aufmerksam, daß höhere Temperaturen nur sehr langsam erreicht werden; falls solche verlangt werden, ist die Funktion des "Konventionellen Backofens" vorzuziehen.

Heißluft-Backofen
Thermostatenknopf "**C**": zwischen **50**°C und **250**°C.
Die Heizelemente schalteten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Dank der konstant gehaltenen und im Backofen gleichmäßig verteilten Heißluft werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart bzw. gebacken. Es können auch

gleichzeitig mehrere Gerichte unterschiedlicher Art gegart werden, vorausgesetzt es werden keine unterschiedlichen Gartemperaturen verlangt. Es können bis zu 2 Einschubhöhen gleichzeitig verwendet werden. Beachten Sie hierzu die Hinweise des Abschnitts "Gleichzeitiges Garen auf mehreren Einschubhöhen".
Ausgezeichnete Resultate erzielen Sie im Heißluftofen bei Gerichten, die gratiniert werden sollen und längere Garzeiten verlangen.
Bei Fleischgerichten können dank der optimalen Hitzeverteilung niedrigere Temperaturen eingestellt werden, wodurch verhindert wird, daß Fleischsaft austritt; das Fleisch bleibt somit zarter und der Gewichtsverlust wird eingeschränkt. Besonders geschätzt wird der Heißluftofen bei der Zubereitung von Fisch, der auf diese Weise mit wenig Zutaten gegart werden kann, wodurch Aussehen und Geschmack unverändert erhalten bleiben.
Die Heißluftfunktion kann außerdem zum Auftauen von Fleisch, Fisch und Brot verwendet werden. Stellen Sie hierzu die Temperatur auf 80°-100°C ein. Empfindliche Gerichte sollten jedoch bei 60°C, oder nur mit Kaltluft, Thermostat demnach auf 0°C, aufgetaut werden. Nach dem Kochen sollten Sie zur Abkühlung des Ofens den Thermostatenregler auf 0 einstellen und das Gerät 4-5 Minuten lang einschalten. Wenn das Gerät lange auf Höchsttemperatur eingeschaltet war und Sie diese Sicherheitsmaßnahme nicht beachtet haben, dann schaltet sich zum Schutz des Gerätes automatisch ein Sicherheitsmechanismus ein, der kurzfristig die Stromzufuhr unterbricht.

Backofen KontrollLampe (E)
Diese zeigt die Aufheizphase des Backofens an, die Lampe erlischt nach Erreichen der eingestellten Temperatur im Backofeninnern.
Das nun abwechselnde Aufleuchten und Erlöschen der Kontrollampe zeigt an, daß der Thermostat korrekt arbeitet und die Temperatur konstant gehalten wird.

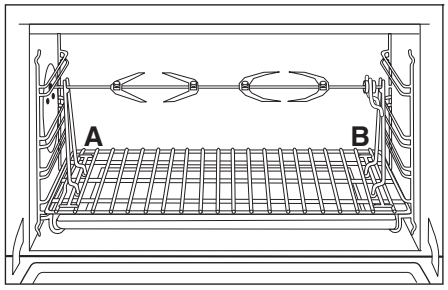


Fig. A

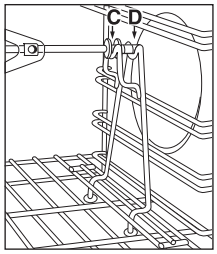


Fig. B

Multispieß
Die "Maxiforno" sind mit einem transversal angebrachten, abnehmbaren Multispieß ausgerüstet. (Abb. A).
Das zu garende Fleisch in seiner Länge nach aufspießen und mittels der regulierbaren Gabeln befestigen. Bei kleinen Spießen spießen Sie das zu garende Fleisch auf die mitgelieferten Spieße auf und hängen Sie diese dann in die Halterungen ein.
Die Halterungen **A** und **B** (Abb. A) in die Löcher der Fettpfanne einfügen, die Spießstange an ihrer Aussparung in den Sitz **D** einlegen, den Grillrost in die unterste Einschubhöhe einschieben, die Spießstange in die Öffnung der Antriebswelle stecken und an ihrer Aussparung in den Sitz **C** einlegen (Abb. B).
Durch Drehen des Reglerknopfes auf die Position Grill den Motor einschalten.

Minutenuhr (D)
Das Läutewerk erst im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag aufziehen; dann durch Zurückdrehen die gewünschte Zeit einstellen. Die eingestellten Minuten müssen mit dem Bezugspunkt der Bedienungsblende übereinstimmen.

Vorheizen
Soll der Backofen vorgeheizt werden, wie bei Hefeteigen, kann die Funktion "**Heißluft**" gewählt werden, diese ermöglicht, die gewünschten Temperaturen in möglichst kurzer Zeit, und somit mit geringem Stromverbrauch, zu erreichen. Nach Einschieben der Speisen können Sie dann auf die zum Garen geeignetste Funktion umstellen.

Gebrauch des Grills
Der plurifunktions-Backofen bietet Ihnen 2 unterschiedliche Grillmöglichkeiten.
Verwenden Sie die Einstellung "**Grill**, ermöglicht jedoch ein perfektes Grillen kleiner Portionen wie Toast, Würstchen usw.
Legen Sie das Grillgut auf die Mitte des Rostes, da auf dieser Einstellung nur der mittlere Teil des oberen Heizwiderstandes heizt, das in den Eckzonen befindliche Grillgut würde demnach nicht gar.
Die Einstellung "**Umluft-grill**" ist äußerst praktisch für rasches Grillen, da dank der Umluft gleichzeitig die Oberseite gebräunt und die Unterseite gegart wird.

Auf dieser Einstellung können bereits gegarte Gerichte noch kurz überbacken werden. (Nudelaufläufe usw.)
Wichtig: Grillen Sie bei geschlossener Backofentür, das spart Energie (ca. 10%) und garantiert optimale Resultate.
Zum Grillen empfiehlt es sich, den Thermostatenknopf auf seine höchste Stufe einzustellen (200°C), da nur diese die Voraussetzungen für optimale Leistungen des auf Infrarotstrahlen beruhenden Grills erfüllt. Legen Sie das Grillgut auf die obersten Einschubhöhen (siehe Gartabelle) und schieben Sie die Fettpfanne darunter (unterste Einschubhöhe), um Rauchbildung durch abtropfendes Fett zu vermeiden.

Backen
Schieben Sie Backwerk stets in den vorgeheizten Backofen; warten Sie bitte die Vorheizzeit ab, die durch Erlöschen der roten Kontrolleuchte "**E** " angezeigt wird. Vermeiden Sie, während des Backens die Backofentür zu öffnen, um ein Zusammenfallen des Kuchens zu verhindern. Rührteige dürfen nicht zu dünnflüssig sein, um die Backzeit nicht zu sehr zu verlängern.
Was tun wenn:

Der Kuchen zu trocken ist ?
Das nächste Mal stellen Sie eine um 10°C höhere Temperatur ein und verkürzen Sie die Backzeit.

Der Kuchen zusammenfällt ?
Verwenden Sie weniger Flüssigkeit oder stellen Sie eine um 10°C niedrigere Temperatur ein.

Der Kuchen an der Oberseite zu dunkel ist ?
Wählen Sie eine niedrigere Einschubhöhe, eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Der Kuchen außen gut gebacken aber innen noch klebrig ist ?
Verwenden Sie weniger Flüssigkeit, reduzieren Sie die Temperatur, verlängern Sie die Backzeit.

Der Kuchen sich nicht aus der Form löst ?
Fetten Sie die Kuchenform gut ein und bestäuben Sie sie mit etwas Mehl.

Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten auf mehreren Ebenen gegart werden ?
Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein. Es ist nicht erforderlich, die auf mehreren Ebenen gegarten Speisen gleichzeitig aus dem Ofen zu nehmen.

Pizza
Zum optimalen Garen einer Pizza wählen Sie die Funktion ⊠ "**Heißluft**"**:**
- Heizen Sie den Backofen mindestens 10 Minuten vor.
- Verwenden Sie eine Leichtmetallform und stellen Sie diese auf den Backrost. Bei Verwenden des Backbleches wird die Garzeit verlängert, und Sie werden kaum eine knusprige Pizza erhalten.
- Öffnen Sie nicht zu oft die Backofentür.
- Bei reich belegten Pizzas (wie "Capricciosa", "Quattro Stagioni") ist es ratsam, die Mozzarella erst nach Ablauf der halben Backzeit hinzuzufügen.

Fisch und Fleisch
Es sollten große Braten von mindestens 1 kg gegart werden, um ein Austrocknen zu vermeiden. Für helles Fleisch wie Geflügel und Fisch muß eine niedrige Temperatur (150°C-200°C) eingestellt werden. Für Rinderbraten, der außen gut angebraten, innen aber saftig bleiben soll, empfiehlt es sich, das Fleisch bei hoher Temperatur (200°C-220°C) rasch anzubraten, um dann auf eine niedrigere Temperatur überzugehen. Als Richtlinie gilt, je größer der Braten, desto niedriger die Temperatur und um so länger die Bratzeit. Legen Sie den Braten in die Mitte des Rostes und schieben Sie zum Auffangen des abtropfenden Fettes die Fettpfanne darunter. Schieben Sie den Rost so ein, daß sich der Braten in der Mitte des Backofens befindet. Wird mehr Unterhitze gewünscht, dann muß der Braten auf eine niedrigere Einschubhöhe eingeschoben werden. Um einen schmackhafteren Braten zu erhalten, belegen Sie das Fleisch mit Speckscheiben (besonders bei Entenbraten und Wild) und schieben Sie es so ein, daß es möglichst viel Oberhitze erhält.

Back-/Brattabelle

Art der Speise	Temperatur	Garzeit	**Art der Speise**	Temperatur	Garzeit
Torten und Kuchen	(°C)	minuten	**Fleisch**	(°C)	Stunden
Obstkuchen	130	60 - 70	Truthahn (4-8 kg)	160	3 - 4 1/2
Baisers	130	30 - 40	Gans (4-5 kg)	160	4 - 4 1/2
Biskuittorte	150	20 - 30	Ente (2-4 kg)	170	1 1/2 - 2 1/2
Engelskuchen	160	40 - 50	Masthahn (2 1/2 - 3 kg)	170	2 - 2 1/2
Savoikuchen/Biskuitrolle	160	40 - 50	Schmorbraten (1 - 1 1/2 kg)	160	3 - 3 1/2
Schokoladenkuchen	170	30 - 40	Lammkeule	160	1 - 1 1/2
Fladenkuchen	170	40 - 50	Hasenbraten (2 kg)	160	1 - 1 1/2
Windbeutel	200	15 - 20	Fasanenbraten	160	1 - 1 1/2
Blätterteigkekse	200	15 - 20	Huhn (1 - 1 1/2 kg)	170	1 - 1 1/2
Blätterteig	200	15 - 20	Fisch	200	minuten 15 - 25
Mürbeteigkuchen	200	15 - 20			

Art der Speise	**Garzeit (Minuten)**	**Grillrost-Einschubhöhe**
Koteletts (0.5 kg.)	60	3. Führungsschiene
Bratwürste	15	2. Führungsschiene
Gegrilltes Hähnchen (1 kg)	60	1. Führungsschiene
Kalbsbraten am Spieß (0.6 kg)	60	-
Brathähnchen am Spieß (1 kg)	60	-

Die Garzeiten können je nach Art der Lebensmittel, ihrer Konsistenz und ihrer Größe variieren. Bei der ersten Garung empfiehlt es sich daher, die kürzeren angegebenen Garzeiten zu wählen und diese anschließend, falls notwendig, zu erhöhen.
Unter der 1. Führungsschiene wird die unterste Position verstanden.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

DE

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Verschieben des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- **Während das Gerät in Betrieb ist, können die Heizelemente und einige Stellen an der Ofentür sehr heiß werden. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Stromkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe .
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten sich entzünden, wenn sich das Gerät versehentlich einschaltet.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf der Position "●"/"O" befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Gerätestecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern nur am Stecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartungsarbeiten stets den Stecker aus der Steckdose.
- Bei etwaigen Störungen versuchen Sie bitte nicht, Innenteile selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie den Kundendienst (siehe Kundendienst).
- Stellen Sie bitte keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- **Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.**

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne" auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.
  Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch verwenden Sie den Backofen - insbesondere für die Pyrolyse-Selbstreinigung - in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen.
- Es empfiehlt sich, das Garprogramm GRILL en Überbacken/Bräunen stets bei geschlossener Backofentür zu verwenden: Dadurch erzielen Sie nicht nur optimale Ergebnisse, sondern sparen auch Energie (ca. 10%).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einem einwandfreien Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

Kundendienst

Geben Sie bitte Folgendes an:

- das Gerätemodell (Mod.)
- die Seriennummer (S/N).

Letztere Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das sich auf dem Gerät und/oder der Verpackung befindet.

Reinigung und Pflege

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

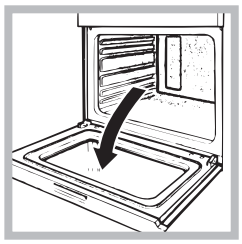
Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

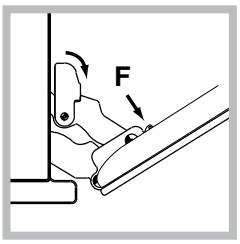
Reinigung des Gerätes

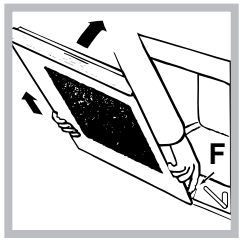
- Die emaillierten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen können mit einem mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel getränkten Schwamm gereinigt werden. Sollten die Flecken nur schwer zu entfernen sein, verwenden Sie spezielle Reinigungsmittel. Es ist ratsam, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Benutzen Sie auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reiniger.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch leicht warm ist, gereinigt werden. Verwenden Sie hierzu warmes Wasser und ein Reinigungmittel, spülen Sie mit Wasser nach und reiben Sie den Backofen mit einem weichen Tuch trocken. Vermeiden Sie Scheuermittel.
- Das Zubehör lässt sich mit Ausnahme der Gleitschienen wie normales Geschirr (auch im Geschirrspüler) reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

Reinigung der Tür

Reinigen Sie die Backofentür aus Glas bitte nur mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie abschließend mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber, da diese Kratzer auf ihrer Oberfläche hinterlassen und das Zerbrechen des Glases zur Folge haben können.
Um den Backofen mühelos gründlich reinigen zu können, kann die Backofentür abgenommen werden:
1. Öffnen Sie die Tür ganz (*siehe Abbildung*);
2. klappen Sie die seitlich an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel hoch und drehen Sie diese (*siehe Abbildung*);







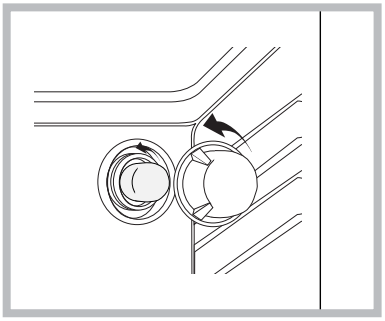
3. fassen Sie die Tür an den beiden äußeren Seiten und schließen Sie sie langsam, jedoch nicht ganz. Drücken Sie auf die Arretierbolzen **F** und ziehen Sie dann die Tür zu sich hin aus den Scharnieren heraus (*siehe Abbildung*). In umgekehrter Reihenfolge wird die Backofentür wieder angebracht.

Überprüfung der Dichtungen

Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Zustand der Dichtung rund um die Backofentür. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung dieser Dichtung an Ihre nächstgelegene Kundendienststelle (*siehe Kundendienst*). Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht in Gebrauch zu nehmen.

Lampenaustausch

Verfahren Sie zum Austausch der Backofenlampe wie folgt:
1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung heraus.
2. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe desselben Typs: Leistung 25 W, Sockel E 14.
3. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an (*siehe Abbildung*).



Gebruiksaanwijzing

NL

IT Italiano, 1
GB English,12
FR Français, 22
ES Espanol, 32
PT Portuges, 42
DE Deutsch, 52
NL **Nederlands,62**

MB 91.3 / HA
MB 91.3 IX / HA

Samenvatting

Het installeren, 63-64
Plaatsing
Elektrische aansluiting
Typeplaatje

Beschrijving van het apparaat, 65
Algemeen aanzicht
Bedieningspaneel

Starten en gebruik, 66-69
De oven starten
Kookprogramma's
Praktische kooktips
Kooktabel

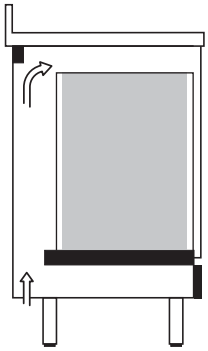
Voorzorgsmaatregelen en advies, 70
Algemene veiligheidsmaatregelen
Afvalverwijdering
Energiebesparing en milieubesef
Service

Onderhoud en verzorging, 71
De elektrische stroom afsluiten
Schoonmaken van de oven
De ovendeur reinigen
Vervangen van het lampje

Het installeren

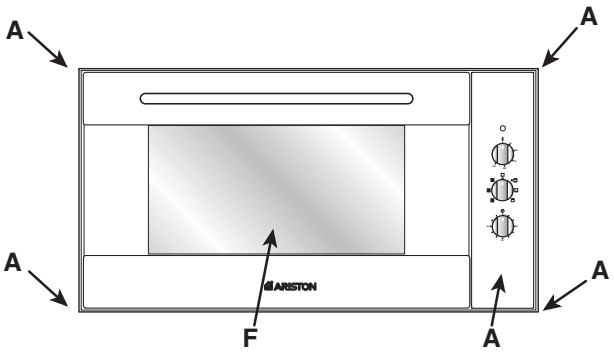
Belangrijk: sluit altijd eerst de stroom af voordat u overgaat tot regelen, onderhoud enz.

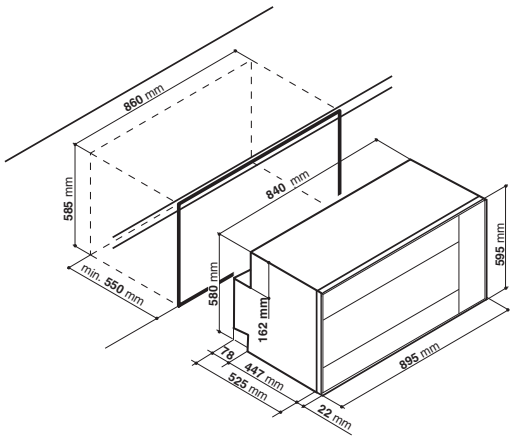
Het installeren van de inbouwoven
Teneinde het goed functioneren van het apparaat te garanderen moet het meubel de juiste kenmerken hebben. In afbeelding zijn de afmetingen aangegeven van de uitsparing in het meubel voor inbouw onder de aanrecht.



Voor het garanderen van voldoende ventilatie moeten er van voren aan de onderkant en aan de bovenkant van het meubel behoorlijke luchtopeningen zijn (afb.1),(ingang van onderen van minstens 200 cm², uitgang van boven van minstens 90 cm²). De panelen van de aan de oven grenzende kastjes moeten van hittebestendig materiaal zijn. Vooral in het geval van gefineerd hout moet de lijm bestand zijn tegen 120°C. Conform aan de electrische veiligheidsnormen mogen er, als het apparaat eenmaal geïnstalleerd is, geen mogelijkheden bestaan tot eventueel contact met de electrische wanden.Alle onderdelen die de protectie garanderen moeten zodanig bevestigd zijn dat ze niet verwijderd kunnen worden zonder een of ander gereedschap.

Het bevestigen
Plaats het apparaat in de uitsparing; open de ovendeur en bevestig de oven aan het keukenkastje met de 4 schroeven “A”; vergeet niet tussen het gat en de schroef de bijgeleverde afstandsringen te plaatsen.





Het bevestigen
Plaats het apparaat in de uitsparing; open de ovendeur en bevestig de oven aan het keukenkastje met de 4 schroeven “A”; vergeet niet tussen het gat en de schroef de bijgeleverde afstandsringen te plaatsen.

Electrische aansluiting
De ovens die voorzien zijn van een voedingskabel zijn gebruiksklaar voor het functioneren met wisselstroom met spanning en frequentie zoals aangegeven op het typeplaatje (op het apparaat) en in de gebruiksaanwijzing. De aardleiding is geel/groen.

Aansluiting van de voedingskabel aan het net
Het apparaat moet rechtstreeks aan het net worden aangesloten, met een veelpolige schakelaar tussen het apparaat en het net met een afstand tussen de contactpunten van minstens 3mm. Deze moet de belasting kunnen weerstaan en aan de geldende normen voldoen (de aardleiding mag niet worden onderbroken door de schakelaar).
De voedingskabel moet zodanig geplaatst worden dat hij nergens een temperatuur bereikt die 50°C hoger is dan kamertemperatuur.
Controleer vòòr de aansluiting dat:

- de hoofdzekering en de electrische aanleg van uw woning bestand zijn tegen de belasting van het apparaat (zie typeplaatje);
- de stroomverzorging op de juiste wijze is geaard volgens de wettelijke normen en voorschriften;
- het stopcontact of de veelpolige schakelaar gemakkelijk bereikbaar zijn nadat de oven geïnstalleerd is.

N.B.: gebruik geen reducties, adaptors of dubbelstekkers aangezien deze oververhitting of schroeien kunnen veroorzaken.

Deze apparatuur voldoet aan de volgende richtlijnen van de gemeeschap:

- **EEG**/2006/95 van 12/12/06 (Laagspanning) en successievelijke modificaties;
- **EEG**/2004/108 van 15/12/04 (Electromagnetische compatibiliteit) en successievelijke modificaties;
- **EEG**/93/68 van 22/07/93 en successievelijke modificaties.
- **EEG**/2002/96 en successievelijke modificaties.

Afmetingen van de oven:
breedte cm. 54
diepte cm. 38
hoogte cm. 33

Vermogen	**220W**	**- 230 W**
- Statische oven:	2150 W	2350 W
- Onderste weerstand:	1200 W	1300 W
- Bovenste weerstand:	960 W	1050 W
- Grill	1850 W	2000 W
- Hetelucht grill:	1850 W	2000 W
- Zachte oven:	1200 W	1300 W
- Heteluchtoven:	2150 W	2350 W

Inhoud Maxi-oven: L. 68

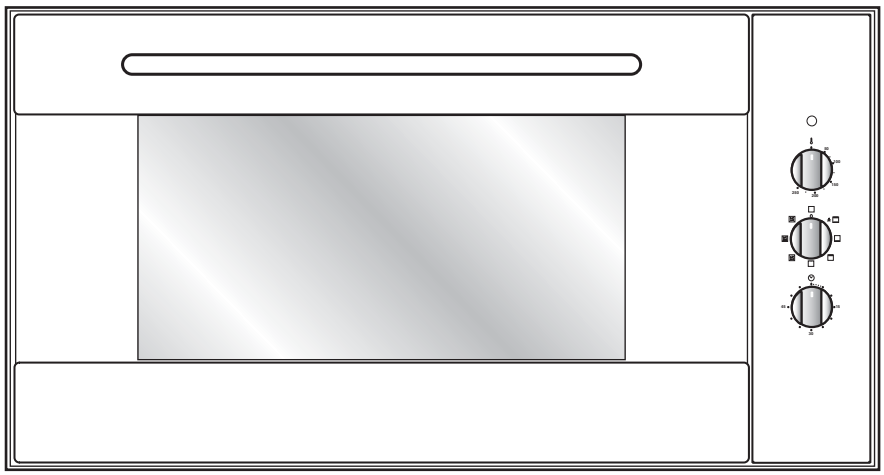
Spanning en frequentie stroomverzorging:
220/230 V / 50-60 Hz

Max. vermogen:
2200/2400 W

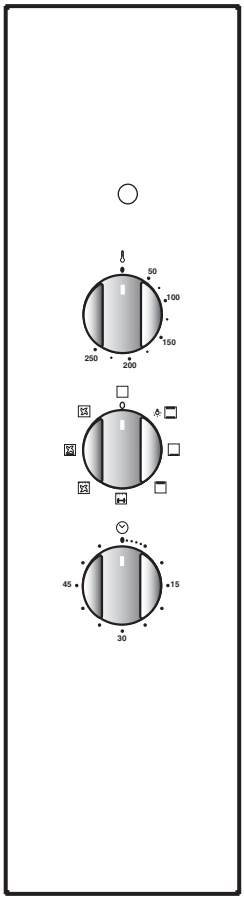
ENERGY LABEL
Richtlijn 2002/40/CE op etiket van de elektrische ovens
Norm EN 50304
Energieverbruik convectie Natuurlijk
verwarmingsfunctie: Statische
Energieverbruik verklaring Klasse convectie Hetelucht
verwarmingsfunctie : Geventileerd

Beschrijving van het apparaat

Algemeen aanzicht



Bedieningspaneel



Controlelampje
THERMOSTAAT

Knop
THERMOSTAAT

Knop
PROGRAMMA'S

Knop
TIMER

Starten en gebruik

NL

De Ariston "Maxi-oven" verenigt in één apparaat de voordelen van de traditionele oven met natuurlijke convectie: “statische” oven, met de voordelen van de moderne oven met geforceerde convectie: “hetelucht” oven. Dit is een zeer veelzijdig apparaat waarmee u op gemakkelijke wijze kunt kiezen tussen 7 verschillende kookmethoden. U kiest deze met de knop “**B**” en de thermostaatknop “**C**” op het bedieningspaneel.

Ovenverlichting
Bij iedere positie van de keuzeknop, behalve de "uit"-stand aangegeven met "●", gaat het ovenlicht aan.
Opmerking: voor het aansteken van het ovenlicht zonder een verwarmingselement te activeren moet u de keuzeknop "**B**" op de positie met het symbool, zetten en dan de thermostaatknop "**C**" op nul zetten, aangegeven met het symbool "●".
Belangrijk: Bij het eerste gebruik raden wij aan de oven voor ongeveer een half uur op maximum temperatuur aan te zetten met de ovendeur open terwijl u het vertrek lucht. De reuk die zich wellicht ontwikkelt gedurende dit tijdverloop is te wijten aan het verdampen van de substanties die gebruikt zijn voor de protectie van het fornuis gedurende de periode vanaf de fabrikatie van het fornuis tot aan het installeren ervan.

Statische oven
Positie thermostaatknop “**C**”: tussen **50**°C en **250**°C. De twee verwarmingselementen, onder en boven, gaan aan. De warmte wordt gelijkmatig verdeeld van onderaf en van bovenaf. De statische oven wordt aangeraden voor braadstukken van rundvlees of kalfsvlees, die langzaam gaar worden met regelmatig bedruipen. Het is ook de beste methode voor het bakken van koekjes en het stoven van vruchten. Gebruik bij de statische oven slechts één ovenrek of bakplaat, anders krijgt u een slechte temperatuurverdeling. Als het gerecht meer bovenwarmte of onderwarmte nodig heeft gebruikt u de bovenste of onderste stand.

De "onderste weerstand"
Positie thermostaatknop “**C**”: tussen **50**°C en **250**°C. De knop op deze positie draaiend gaat het licht in de oven aan en gaat het onderste verwarmingselement werken. Deze positie wordt aangeraden voor het afmaken van gerechten (ovenschotels) die van buiten al goed gaar
zijn maar van binnen nog niet klaar zijn, of voor jam- of vruchtenaarten, die een middelmatige bovenwarmte nodig hebben.

De "bovenste weerstand"
Positie thermostaatknop “**C**”: tussen **50**°C en **250**°C. Door de knop tot op deze positie te draaien gaat het licht in de oven aan en gaat het bovenste verwarmingselement werken. Deze positie wordt aangeraden voor het afmaken van gerechten (ovenschotels) die van binnen al gaar zijn maar aan de oppervlakte nog zacht zijn.

Grill
Belangrijk: moet u de thermostaatknop "**C**" niet op een temperatuurstand boven de **200**°C zetten. Als de grill in werking is moet u de ovendeur gesloten houden.
Het middelste element van de grill gaat aan. Het koken vindt plaats door middel van rechtstreekse straling van bovenaf van een gloeiende electrische weerstand. De hoge rechtstreekse temperatuur van de grill bruint de buitenkant van het vlees en houdt het vlees mals doordat het verloren gaan van de vleessappen wordt verhinderd.

Hetelucht grill
Belangrijk: moet u de thermostaatknop "**C**" niet op een temperatuurstand boven de **200**°C zetten. Als de grill in werking is moet u de ovendeur gesloten houden.
Het middelste element van de grill gaat aan en de ventilator gaat draaien. Dit voegt aan de rechtstreekse hitte-uitstraling het circuleren van de lucht in de oven toe. Het aanbranden van de buitenkant van het vlees wordt vermeden en het binnendringen van de hitte wordt bevorderd.

Zachte oven
Positie thermostaatknop “**C**”: tussen **50**°C en **250**°C. Het onderste verwarmingselement gaat werken en de ventilator gaat draaien. Deze functie wordt aangeraden voor het koken van fijne etenswaren, vooral cakes en taarten die moeten rijzen, hetgeen wordt vergemakkelijkt doordat de warmte van onderen komt. Om hogere temperaturen te bereiken duurt nogal lang, zodat het aan te raden is de functie “Statische Oven” hiervoor te gebruiken.

Hetelucht-oven
Positie thermostaatknop “**C**”: tussen **50**°C en **250**°C. De verwarmingselementen gaan aan en de ventilator treedt in werking. Aangezien de warmte constant en gelijkmatig is in de hele oven, kookt en bruint de lucht het gerecht op gelijkmatige wijze overal. U kunt ook verschillende schotels tegelijk koken als de gewenste kooktemperatuur hetzelfde is. U kunt maximum 2 rekken tegelijkertijd gebruiken, zie paragraaf “Gelijktijdig koken op meer rekken”. Goede resultaten verkrijgt u met gerechten die lang moeten koken en gegratineerd moeten worden. De betere warmteverdeling maakt het mogelijk bij braadstukken lagere temperaturen te gebruiken, zodat minder

vleessappen verloren gaan en het vlees mals blijft en minder inkrimpt.
De heteluchtoven is vooral belangrijk voor het koken van vis, die zonder veel kruiden gekookt kan worden en zo zijn vorm en smaak behoudt. De hetelucht oven kan ook gebruikt worden voor het ontdooien van vlees, vis, brood, met een temperatuur van 80°C-100°C. Voor fijnere gerechten kunt u 60°C instellen of koude lucht laten circuleren met de thermostaatknop op 0°C. Als de kooktijd is afgelopen laat u het apparaat nog 4-5 minuten werken met de thermostaatknop op 0 voor het afkoelen van de oven. Als het apparaat lange tijd met maximum temperatuur heeft gewerkt en deze raadgeving is niet opgevolgd, dan treedt een veiligheidssysteem in werking dat tijdelijk de elektrische stroom afsluit.

Het controlelampje van de oven (E)
Dit geeft de fase van verwarming van de oven aan; als het uit gaat is de met de knop geprogrammeerde temperatuur bereikt.
Op dit punt betekent het aan en uit gaan van het lampje dat de thermostaat aan het werk is de temperatuur van de oven constant te houden.

Multibraadspit
De Maxi-ovens zijn voorzien van een dwars aangebrachte, uitneembaar multispit (afb.A).
Steek het vlees er in de lengte aan en blokkeer het met de regelbare vorken
In het geval van kleine spitten rijgt u het vlees aan de bijgeleverde spitten en plaatst u ze op de steunen.
Steek de steunen **A** en **B** (afb. A) in de gaten in de lekplaat die hier voor zijn bestemd, leg de nek van de spitstaaf op de plaats **D** en plaats de rooster op de onderste stand van de oven (afb. B); steek de spitstaaf in het gat van de as van de motor met de nek op de plaats **C**.
Stel de motor in werking door de keuzeknop op de positie grill te zetten.

De knop van de timer (D)
Voor het opwinden van de klok moet u de knop bijna een hele toer met de klok mee draaien; daarna, terugdraaiend, stelt u de gewenste tijd in door het wijzertje op het voorpaneel gelijk te laten vallen met het nummer dat correspondeert met het aantal minuten dat u wenst.

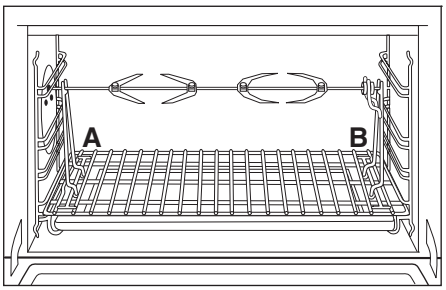


Fig. A

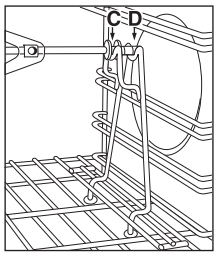


Fig. B

Voorverwarmen
Als de oven voorverwarmd moet worden, bijvoorbeeld voor gerechten die moeten rijzen, kunt u de functie “**hetelucht**” gebruiken, die in korte tijd de gewenste temperatuur bereikt en energie bespaart. Als het gerecht in de oven is gezet kunt u de meest geschikte functie instellen.

Gebruik van grill
De plurifunctie-oven biedt 2 verschillende mogelijkheden van grillen.
Gebruik de positie “**grill**”, maar het resultaat voor kleine porties zoals toast, worstjes enz. is perfect. Plaats de etenswaren in het midden onder de grill, aangezien alleen het middelste gedeelte van de bovenste weerstand aan gaat, in de hoeken wordt niet gekookt.
De positie “**hetelucht grill**” is zeer nuttig voor snel grillen; de hitte van de grill wordt verdeeld en bruint de buitenkant en kookt de binnenkant tegelijkertijd.
U kunt deze functie ook gebruiken aan het einde van de kooktijd van gerechten die bovenop gebruint moeten worden, b.v. voor een korstje op een macaronischotel of lasagna.
Belangrijk: grill met de ovendeur dicht; dit geeft de beste resultaten en bespaart energie (ongeveer 10%).
zais u de grill wilt gebruiken raden wij aan de thermostaatknop op maximum te zetten (200°) hetgeen het beste rendement van de infrarode stralen levert. Plaats het ovenrek op de bovenste stand (zie de tabel) en zet er een lekplaat onder om het druipende vet op te vangen en rookvorming tegen te gaan.

Taarten bakken
Verwarm de oven altijd voor; wacht tot de voorverwarming klaar is, dit wordt aangegeven door het uitgaan van het rode controlelampje “**E**”. Open de ovendeur niet gedurende het bakken om te vermijden dat de taart of cake inzakt.
Het deeg moet niet te vloeibaar zijn om de baktijd niet te verlengen. In het algemeen:

Taart te droog
Stel de volgende keer een temperatuur in die 10°C hoger is en maak de baktijd korter.

Taart zakt in
Maak deeg minder vloeibaar of verlaag de temperatuur met 10°C.

Taart te donker bovenop
Plaats hem op een lagere stand in de oven, stel een lagere temperatuur in en verleng de baktijd.

Buitenkant goed, maar van binnen niet gaar
Maak deeg minder vloeibaar, verlaag de temperatuur, verleng de baktijd.

De taart komt niet uit de vorm
Smeer de vorm goed in met boter en bestrooi hem met meel of paneermeel

Ik heb op meerdere rekken gebakken en niet alle taarten zijn op hetzelfde punt
Verlaag de temperatuur. Het is niet gezegd dat taarten die tegelijkertijd in de oven zijn gezet ook tegelijkertijd eruit moeten worden gehaald.

Pizza
Voor een goed resultaat gebruikt u de functie “**hetelucht**”:
- Verwarm de oven minstens 10 minuten voor
- Gebruik een lichte aluminium vorm en plaats hem op het rek. Op een bakplaat duurt het bakken langer en wordt de pizza minder croquant
- Open de ovendeur niet te vaak gedurende het bakken
- Bij pizza’s met veel vulling (capricciosa, quattro stagioni) raden wij aan de mozzarella halverwege de baktijd erop te leggen

Vlees en vis
Het vlees moet minstens 1 kg. wegen zodat het niet uitdroogt. Gebruik lage temperaturen voor wit vlees, gevogelte en vis (150°C-200°C). Voor rood vlees dat van buiten goed gebakken is en de vleessappen van binnen vasthoudt begint u met een hoge temperatuur (200°C-220°C) voor korte tijd, en vervolgens verlaagt u de temperatuur. In het algemeen geldt: hoe groter het braadstuk, hoe lager de temperatuur moet zijn en hoe langer de kooktijd. Plaats het vlees in het midden van het ovenrek met de lekplaat eronder. Plaats het ovenrek zodanig dat het vlees in het midden van de oven staat. Als u meer onderwarmte wilt, gebruik dan de onderste standen. Voor een heerlijk resultaat (vooral eend en wild) kunt u het vlees met spek bedekken en in de bovenste helft van de oven plaatsen.

Kooktabel

Gerechten	Temperatuur °C	Kooktijd (minuten)	Gerechten	Temperatuur °C	Kooktijd (minuten)
Gebak			**Vlees**		
Vruchtentaarten	130	60-70	Kalkoen (4-8 kg)	160	3-4½
Meringues	130	30-40	Gans (4-5 kg)	160	4-4½
Cake	150	20-30	Eend (2-4 kg)	170	1½-2½
Cake en	160	40-50	Kapoen (2½-3 kg)	170	2-2½
mascarponetaart	160	40-50	Stoofvlees (1-1½ kg)	160	3-3½
Caketaart			Lamsbout	160	1-1½
Chocoladetaart	170	30-40	Gebraden hazenvlees (2 kg)	160	1-1½
Focaccia	170	40-50	Gebraden fazant	160	1-1½
Beignets	200	15-20	Kip (1-1½ kg)	170	1-1½
Koekjes van bladerdeeg	200	15-20			
Tompoes	200	15-20	**Vis**	200	15-25 minuten
Kruimeldeeg	200	15-20			

Soort gerecht	Bereidingstijd (minuten)	Roosterstanden
Karbonade (0.5 kg.)	60	3e geleider
Worstjes	15	2e geleider
Gegrilde kip (1 kg)	60	1e geleider
Kalfsvlees gebraden aan het spit (0.6 kg.)	60	-
Kip aan het spit (1 kg.)	60	-

De bereidingstijden kunnen afhankelijk van de aard, de samenstelling en de hoeveelheid van de gerechten variëren. Tijdens het eerste bereidingsstadium moet u dan ook uit de aangegeven tijden de kortste bereidingstijden kiezen en de tijden later indien nodig verlengen.

Met 1e geleider wordt de laagste geleider bedoeld ten opzichte van de ovenbodem.

Voorzorgsmaatregelen en advies

NL

! Dit apparaat voldoet aan de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de oven als u het apparaat moet verplaatsen.
- Raak de oven niet blootsvoets of met natte handen of voeten aan.
- **Het apparaat dient gebruikt te worden om voedsel te bereiden. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die in deze handleiding beschreven staan. Elk ander gebruik (bv.: verwarming van ruimten) is als oneigenlijk te beschouwen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd of onredelijk gebruik.**
- **Gedurende het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur heet. Raak er niet aan en houd de kinderen op een afstand.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Pak het handvat van de ovendeur alleen in het midden vast: aan de zijkant zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet, zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Controleer altijd dat de knoppen in de positie "●"/ "O" staan als de oven niet gebruikt wordt.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Maak de oven niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Als de oven defect is, mag u nooit aan het interne systeem sleutelen om een reparatie proberen uit te voeren. Neem contact op met de Technische Dienst (*zie Service*).
- Plaats geen zware voorwerpen op de open ovendeur.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- **Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer ofwel door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.**

Afvalverwijdering

- Verwijdering van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Electrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke electrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.
  Consumenten moeten contact opnemen met de locale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

Energiebesparing en milieubesef

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat uw elektriciteitscentrale minder wordt belast tijdens het 'spitsuur'.
- Houdt bij de functie GRILL en GRATINEREN altijd de ovendeur dicht: dit om betere resultaten te bereiken en voor een betere energiebesparing (circa 10%).
- Houdt de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

Service

Dit dient u door te geven:

- het model oven (Mod.)
- het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat en/of op de verpakking.

Onderhoud en verzorging

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

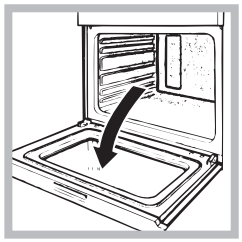
Schoonmaken van de oven

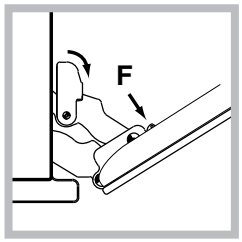
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser), met uitzondering van de geleiders.
- Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

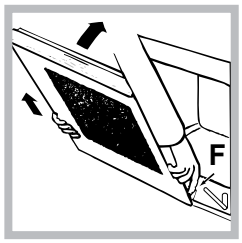
De ovendeur reinigen

Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten. U kunt voor een grondige reiniging de ovendeur verwijderen:

1. open de deur volledig (*zie afbeelding*).
2. til de hendeltjes op die zich aan de scharnieren bevinden en draai ze (*zie afb.*);







3. pak de deur aan de zijkanten beet en sluit hem langzaam, maar niet helemaal. Druk op de klemmen **F**, trek dan de deur naar u toe en haal hem uit zijn voegen (*zie afbeelding*).

Zet de deur weer op zijn plaats door deze handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

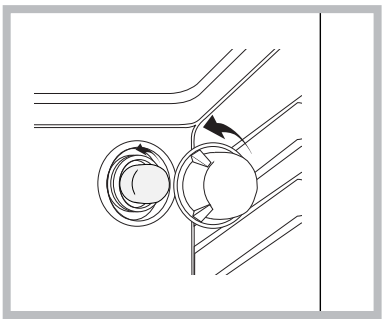
Controleer de afdichtingen

Controleer regelmatig de staat van de afdichting rondom de ovendeur. In het geval de afdichtingen beschadigd zijn, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Technische Dienst te wenden (*zie Service*). Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het lampje

Voor het vervangen van het ovenlampje:

1. Schroef het glazen lampenkapje los.
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: sterkte 25W, fitting E 14.
3. Plaats het deksel er weer op (*zie afb.*).



NL